கைத்தொழில் வணிக சாஸ்திரம்





N. தணிகாசலம் அண்டு கம்பெனி.
மதராஸ்.

[illegible]
6. 4. 74

[illegible]

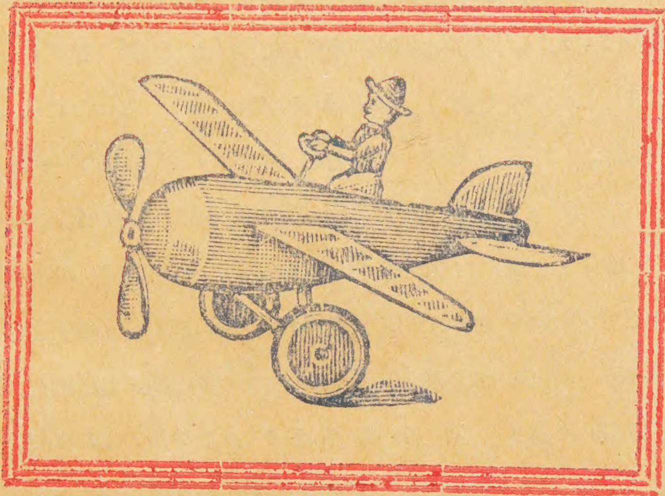
உ

ஜீவன உற்பத்தி என்னும்

கைத்தொழில் வணிக சாஸ்திரம்

கைமுறை இரகஸ்யங்கள் அடங்கியது.

(ரிஜிஸ்தர் செய்யப்பட்டது)



ஐந்தாம் பதிப்பு.

இயற்றியவர் :

எ. ஜெ. சாஸ்திரி

பிரசுரம் :

என். தணிகாசலம் அண்டு கம்பெனி,

மவுண் சௌகார்பேட்டை, மதராஸ்.

1947

உ

ஸ்ரீ நவசத்தி துணை.

நல்லார் நன்மொழி

கண்டதைச்சொல்வதால் கவுரவம் போய்விடாது

நண்பர்களுக்கு விண்ணப்பம்.

ஐயன்மீர்! கல்லெல்லாம் மாணிக்கக் கல்லாமோ? என்பது போல் நூலெல்லாம் கற்றுணரும் நூலாமோ? நாடகம், அம்மானை கதை, நாவல் இவைகளை நூலென்றும், சரித்திரமென்றும் சொல்லத் துணிவரோ? இல்லை. உலகம் உஜ்ஜீவிப்பதற்கு ஏற்ற கைத்தொழில் முறை எதுவோ அதுவே மாந்தரின் உயிர் நிலைக்கு ஆதார வஸ்து மற்றகதைகள் வீண்காலப்போக்கு வேடிக்கையாக முடியும். சூதும் வாதும் வேதனை சூழ்ந்த தொல்லுலகில் உண்மையான 'ஜீவன உற்பத்தி என்னும் **கைத்தொழில் வணிக சாஸ்திரம்** கிடைப்பது அரிது இதுபோல் நூலொன்று மேல் நாட்டில் வெளியிடுவாராகில், பவுன்மாரி பெய்து, ஏலங்கூறி, போட்டியிட்டு வாங்கிக் கொள்வாரென்றால். இதன் மதிப்பை இன்னும் என்னவென்று கூறுவோம். நம் பாரத நாடு மேன்மையடையுங்காலம் வந்துவிட்டது. இந்திய நாட்டு மக்கள் அனைவரும் கைத்தொழிலாளராகி நித்திரையினின்றும் கண்விழித்து எழுந்து, கடவுளை கை தொழுது வாழ்த்தி வணங்கி ஜீவனத்திற்கு வேண்டிய தொழிலைச்செய்து தங்கள் மனைவி, மைந்தர், சுற்றத்தாரோடு மகிழ்வெய்தி இந் நூலையும் ஆசீர்வதித்து, எங்களையும் கவுரவிக்குமாறு கோறுகிறோம்.

இப்படிக்கு,

மெய்ஞ்ஞான தீப வெளி.

உ

ஜீ வ ன ஜீ வி ய ம்

குறள்.

"தெய்வத்தா லாகா தெனினும் முயற்சிதன்

மெய்வருந்த கூலி தரும்" என்று, ஆன்மார்த்தமாக கூறியுள்ள குறளாசிரியர் மெய்ப்பொருளைக்கண்டு தெளியாத சிலபேதை மனிதர்கள் அதாவது கல்லறியாமையினாலும், கைத்தொழில் தெரியாமையினாலும், கஷ்டப்பட்டு ஜீவிக்கத் திறமையற்று தரித்திர திசையோடு இந்திய நாட்டைவிட்டு அந்நிய நாட்டிற் சென்று பட்டினி கிடந்து, நோய்களால் வருந்தி, கங்காணிகள் கட்டு திட்டங்களுக்கு உடன் பட்டு, 'ஐங்காதம் போனாலும் தன் பாவம் தன்னோடு, உண்ண வுணவுக்கும்; உடுத்த வுடை[illegible]ட்டு கதறிக்கதறி மாண்டு போயினர் போக இரு[illegible]

[illegible]ி தெரிந்து கெடுவேன்' என்[illegible]

நாட்டிற்குச் செல்லத்துணிபவர் பின்னும் பலரே யாவர். அன்னார் மனத்துணியை மாற்றவேண்டியே, இக் கைத்தொழில் வணிக சாஸ்திரத்தை ஐந்தாம் பதிப்பாக வெளியிட்டனம். இப் புத்தகத்தை வாங்கி வாசித்து, இதிலுள்ள கைத்தொழில்களில் எதைச் செய்ய விருப்பமோ அத்தொழில் முறையைக்கற்று ஜீவிக்க இது ஓர் சிறந்த நூலாதலால், கணநாயகன் கிருபையால் அநேக திரவிய சம்பத்தை யடைந்து மனைவி மக்களோடு இன்பம் பெற்று வாழ்வாராக நமது கோரிக்கை 'கடவுளை நம்பினோர் கைவிடப்படார்', 'கைத்தொழில் விரும்பினோர் கஷ்டத்தில் உடன்படார்' என்பது முன்னோர் திருமொழி.

இப்படிக்கு,

சூளை - காளை மாமுனி.

ஸ்ரீ சவுந்தர கணேசர் துணை.

முன்னிலும் விசேஷம்! மூட்டுமே சந்தோஷம்!!

முக்கிய கவனிப்பு.

சீரோங்கும் முதற் கடவுள் திருவருளை முன்னிட்டு நாம் வெளியிட்ட ஜீவன உற்பத்தி என்னும் **கைத்தொழில் வணிக சாஸ்திரத்தின்** நான்கு பதிப்புகள் சில நாட்களுக்குள் சிலவழிந்து விட்டமையால் இப்புத்தகத்தை பலரும் ஆமோதிக்கிறார் என்பதாக எமதுள்ளம் ஆனந்தமடைந்து (நான்காம் பதிப்பை) வெளியிட முன்னேக்கினம்,

இந்நூல் முதல் நான்காம் பதிப்பினில் இல்லாத சில விஷயங்களும், கைத்தொழில் முறைகளில் அநேகவித தட்டு முட்டு மரச்சாமான், ஹேர் ஆயில் வாசனை சோப் தினுசுகள், கூந்தல் தைலங்கள், அத்தர் தினுசுகள், ஊதுவத்தி, அத்தர் பில்லைகள், முக வசீகர பவுடர்கள், செண்டு வகைகள், கஸ்தூரி, குங்குமப்பூ, பச்சை கற்பூரம், சாம்பிருணி வகைகள் மெழுகு வத்திகள், பர்னீசர்ஸ் சாமான்கள் வார்னிஷ் செய்யும் முறைகள், பிஸ்கட், கேக் ரொட்டி வகைகள், ஷர்ப்பத்து முறைகள், வஸ்திரங்களுக்கு உபயோகமான பார் ஸோப்புகள், பலவித இங்கி மைகள், பலவித ஐஸ்கிரீம் முறைகள். பெப்பர்மெண்டுதினுசுகள் சகலவித ஜெர்மன் சில்வர் சாமான் முறைகள், மூலிகை மர்மங்கள், நளபாக சாஸ்திரங்கள், இன்னும் சுமார் அனேக செய்முறைகள் மகரிஷிகளாலும், மேதாவிகளாலும் சாஸதிர சம்பன்னர்களாலும், கைத்தொழில் வல்லவர்களாலும் கணித்துள்ள நூலாராய்ச்சியைக் கொண்டு தேர்ந்து எடுக்கப்பட்ட தொழில் முறைகளை எழுதி வெளியிட்டிருக்கிறது.

இப்படிக்கு,

பெ. சூ. பாலராஜ பாஸ்கரர்.

உ

ஓம் தத் சத்.

சர்வம ஜெகத் மயம்.

(வெகு காலமாய் நாம் தேடி அலேந்த திரவியம் கிடைத்துவிட்டது)

அகவுரை முக விலாசம்

அலைகடலை ஆடையுடுத்திய நிலவுலகில், நிலமடந்தை, கலைமடந்தை, மலைமடைந்தயர் குடி கொண்டிருப்பதற்கு வசதியான இடம் நம் இந்திய நாடேயாம், இந்நாட்டில் பூர்வம் கைத்தொழில் விசேடத்தினல் பெருப்புகழும், கீர்த்தியும், செல்வாக்கும் நிறம்பியிருந்ததற்குக் காரணம் சுருக்கமாகக் கூறுவோம், ஒரு பீஸ் மல் ஓர் கணையாழியில் நுழைத்து வாங்குவதென்றல் நமது கைத்தொழிலின் பெருமைதான் என்னே? இந்நாட்டை மேல் நாட்டினர் கைப்பற்றினதும், உள் நாட்டுக் கைத்தொழிலை மறைத்துத் தங்கள் நாட்டில் விலை மதிப்பில்லாத ஆபாசமான சாமான்களை விற்பனை செய்து, நம்மையெல்லாம் கண்மூடிகளாக மதித்துப் பேர்பெற்ற வர்த்தகராக விளங்கினர். அன்று முதல் நம்மிந்திய நாடு வர வர க்ஷீண திசையில் வந்துவிட்டது. அந்தோ! ஏழைமக்களாகத் தயங்கும்படியாகி விட்டோம். அயல் நாட்டுக் கைத்தொழில்கள் நாளுக்கு நாள் இந்தியா வெங்கும் பாவி, பிரதி வருஷங்களிலும் லக்ஷக்கணக்கான பொருள்களை சேமித்துக்கொண்டு போவதை நிதரிசனமாகக் காண்கின்றேம். போனது போகட்டும்; இனியேனும் நமது தேசத்தில் இருக்கும் தனவந்தர்கள் முதல் வைத்து அல்லது பங்குதாரராய் சேர்ந்து பல தொழிற்சாலைகளை அமைத்து ஏழை மக்களுக்கு வேலை கொடுத்து அவர்களை ஆதரிப்பதோடு, தாங்களும் நாடு, நகரம், சிறு கிராமங்களில் சென்று தொழில் பிரசாரம் செய்து குடிகளை முன்னேற்றத்திற்குக் கொண்டுவருவாராகில், நமது முன்னேர் கைத்தொழில் துறைமுகத்தில் மென்மேலும் விருத்தியடைந்து நம் நாட்டுத் தரித்திர திசையை தங்காதோட்டி 'பழையன கழிதலும் புதியன புகுதலும், வழுவல கால வகையினனே' புதிய தொழில் முறையில் பரத கண்டமும் பாரதத் தாயும் வண்மை பெற்றல் புத்துயிர் பெற்று பூமான்கள் சீமான்களாவோம் என்பதற்கு ஐயப்பாடுளதோ, என்று இத்தொழில் முறை சாஸ்திரத்தை வெளியிடத் துணிபு கூர்ந்து நம்மனேகர் சுக வாழ்க்கையைக் கோறி அல்லும் பகலும் எல்லாம் வல்ல இறைவனை இறைஞ்சுகின்றனம்,

இப்படிக்கு

தங்கள் அடிமை.

பெ. நூ. பா. ராஜன்.

ஸ்ரீராமஜெயம்.



கணபதி ஆசிரிய விருத்தம்.

சீர்பெற்ற மோழிவா கனமீதினில் யேரிவந்தென்
        முன்னே சிங்கார சோதிமின்ன
பார்வதியும் பரமனும் முருகனொடு வானவர்
        ரிஷிமுனிவர் சித்த ரின்னம்
கார்மேக வன்னனும் கஞ்சனும் ஜயஜயா
        கணபதி துணையென்னவும்
பேர்பெற்ற தேவாயென் சிந்தையில் விளையாடும்
        சுந்தர கணேச குருவே.

திருத்தணிகைப் பதிகம்,

கண்மூன் றுறுசெங் கரும்பின்முத்தே பதங் கண்டிடுவான்
மண்மூன் றுலகும் வழுத்தும் பவள மணிக்குன்றமோ
திண்மூன் று நான்கு புஜங்கொண் டொளிர் வச்சிரமணியே
வண்மூன் றலர்மலை வாழ்மயி லேறிய மாணிக்கமே.
அன்னே யெனைத்தந்த வப்பாவென் றேங்கி யலறுகின்றேன்
என்னே யிவ்வேழைக் கிரங்காது நீட்டித் திருத்தலெந்தாய்
பொன்னே சுகுணப் பொருப்பே தணிகைப் பொறுப்பமர்ந்த
மன்னே கலப மயின்மே லழகிய மாமணியே.
அமரா வதியிறைக் கருயி ரீந்த வருட்குன்றமே
சமரா புரிக்கரசே தணிகாசலத் தற்பரனே
குமரா பரம குருவே குகாவெனக் கூவுகிற்பேன்
எமராஜன் வந்திடுங் காலையனே யெனையேன்று கொள்ளே.

கைத்தொழில் ஜீவனம்

நம் நாட்டில் தங்கம், பொன், வெள்ளி சாமான்கள் அதிகமாய் உபயோகப்படுவதாலும், அவைகள் அழுக்கடைந்து மங்கிப்போயிருக்குங்கால், தட்டாரிடம் கொடுத்து சங்கடப் பட்டுக்கொண்டிருதபடி நாமே செய்துக்கொள்வது பிரயோஜனமாயிருப்பதால் அவைகளை செய்யும் முறைகள் கீழே குறித்தபடி செய்க

தங்கம், பொன், ஆபரணம் சுத்தி செய்யும் முறை.

குளோரெட் ஆப் லயிம்	20	டிரும்
பைக்கார்போனட் ஆப் சோடா	20	,,
கரி உப்பு	6	,,
தண்ணீர்	5	இராத்தல்

இவைகளை ஒன்றாய்க்கலக்கி ஓர் சீசாவில் ஊற்றி காற்று உட் செல்லாமல் மூடிவைத்துக்கொண்டு சுத்தம் செய்யும் ஆபரணங்களை அந்தத் தண்ணீரில் 10 நிமிஷம் வைத்திருந்து எடுத்து மெல்லிய துணியால் துடைத்து ரெக்றிபையிற் ஸ்பிரிட்போட்டுத் திரும்பவும் துடைத்துக்காற்றில் காயவைத்துக் கொள்ளவும்.

இரத்தினுதிகள், தங்கம், பொன், வெள்ளி இவைகளை ஒட்டும் முறை.

கம்மாஸ்டிக் 6-துண்டு ரெக்றிபையிற் கொஞ்சம் விட்டு உருக்கி ஐசிங்கிளாஸ் ஒரு அவுன்சு ஓர் கோப்பையில் விட்டு ஊற வைத்துக்கொண்டு சற்று நேரத்திற்குப்பின் மூன்று அவுன்சு ரம் சாராயம் இவைகளை விட்டு ஐசிங்கிளாசை அதில் ஊற்றி மத்தித்து இத்துடன் அரைக்களஞ்சியம் நாவாச்சாரம் விட்டு மேற்படி கம் மாஸ்டிக் இளகியதையும் சேர்த்து ஓர் இனமெல்ட் பாத்திரத்தில் விட்டு மிருதுவான காங்கையில் வைத்து இறக்கி ஓர் சீசாவில் விட்டு வைத்துக்கொண்டு, தேவையானபோது ஓர் இரும்புக்கம்பில் கொஞ்சம் தொட்டு கற்கள் பதிக்கும் இடங்களில் வைத்து கல்லைப் பதித்து விடவும் சற்று உலர்ந்த பிறகு கெட்டியாய ஒட்டிக் கொள்ளும்.

வெள்ளிச் சாமான்கள் சுத்தம் செய்யும் முறை.

அய்போ சல்பெயிட் ஆப்சோடா வேண்டிய மட்டும் எடுத்து தண்ணீர் விட்டுக்கலக்கி ஓர் பிரஷால் தொட்டு வெள்ளி சாமான்களில் பூசவும் சற்றுநேரம் சென்று தண்ணீரில் கழுவி மெல்லிய துணியால் துடைத்து விடவும்.

விலையுயர்ந்த பளிங்குக்கற்கள் ஒட்டும் முறை.

மெல்லிய ஆற்றுமணல்	26 அவுன்ஸ்
மூர் தார் சிங்	2 ,,
சுண்ணாம்பு	2 ,,

இம்மூன்றையும் லின்சீட் ஆயில்விட்டு தேவையான பதத்துக்கு அரைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

பித்தளைச் சாமான் சுத்தம் செய்யும் முறை.

நைட்ரிக் ஆசிட்	2 பாகம்
சல்புரிக் ஆசிட்	1 ,,

இது இரண்டையும் ஓர் பீங்கான் பாத்திரத்தில் போட்டுச் சுத்தஞ் செய்ய வேண்டிய சாமான்களைப்போட்டு சற்றுநேரத்துக்குப் பின் எடுத்து துணியில் துடைத்து திரும்பத் தண்ணீரில் கழுவி துடைத்து அதன்பின் மெல்லிய மரத்தூளால் பிளானல் கம்பிளி துண்டால் சுத்தம் செய்யவும்.

துருப்பிடித்த பித்தளை சாமான் சுத்தம் செய்யும் முறை.

சைனெட் ஆப் பொட்டாஸ் கர்போனேட் ஆப் சோடா இவ்விரண்டையும் சமயிடை எடுத்து கொஞ்சம் தண்ணீர் விட்டுக் கலக்கி அதில் இச்சாமானை ஊரப்போட்டு எடுத்துத் துணியால் துடைத்து தண்ணீரில் கழுவி சுத்தஞ் செய்யவும்.

உடைந்த இந்தியன் ரப்பர் ஒட்டும் முறை.

இந்தியரப்பரில் ஓர் துண்டெடுத்து சிறு துண்டுகளாகவெட்டி ஓர் பாத்திரத்தில் போட்டு கொஞ்சம் பென்சின் விட்டு ஓர் இனுமல் பாத்திரத்தில் போட்டு மெதுவான காங்கையில் வைத்தால் உறும் இதை வேண்டியபோது உபயோகித்துக் கொள்ளலாம்.

உடைந்த கண்ணாடி பீங்கான் சாமான் ஒட்டுமுறை.

கம்மாஸ்டிக்	6-துண்டு
ஆல்கோ ஹால்	$\frac{1}{2}$-அவுன்ஸ்

இவைஇரண்டையும் சேர்த்துக்கொண்டு வேறொரு பாத்திரத்தில் ஐசிங்கிளாஸ் 2-டிராம் கம் அமோனிக்கா 2-டிராம் 2-அவுன்ஸ் நைரமில் போட்டு எறித்து இவைகள் நன்றாய் உருகிய பின் யிறக்கி மேற்கண்ட சரக்குகள் இரண்டையும் இத்துடன் சேர்த்துக்கலக்கி ஒரு சீசாவில் வைத்துக்கொண்டால் இருகிப்போம் இதையெடுத்து உபயோகிக்க எவ்விதமெனில் தேவையான நேரம் ஓர் கோப்பையில் வென்னீர்விட்டு அதில் சீசாவை வைத்தால் இது இளகிப்போம் இதையெடுத்து உபயோகிக்க.

உடைந்த மரச்சாமான் ஒட்டும் முறை.

4-அவுன்ஸ் வஜ்ஜிரம் ஒரு கோப்பைத் தண்ணீரில் ஊற வைத்து, மறுநாள் வெந்நீரை ஓர் பாத்திரத்தில் ஊற்றிக்கொண்டு வஜ்ஜிரம் ஊரவைத்திருக்கும் கோப்பையை வெந்நீரில் தளறாமல் வைத்து, அதற்குத் தக்கச்சீர்மை சுண்ணாம்பு 1-அவுன்ஸ் மெல்லிய மரத்தூள் அரை அவுன்ஸ் இவை இரண்டையும் வஜ்ஜிரத்தில் போட்டுக்கலக்கி உடைந்த எந்த மரச்சாமானையும், இருபக்கங்களுக்கும் சூடு காட்டி, மேற்படி வஜ்ஜிரத்தைப் பூசினால் ஒட்டிக்கொள்ளும் நன்றாய் காய்ந்தபின் சாமானை உபயோகிக்க தேவையான நேரமெல்லாம் சூடு செய்துதான் ஒட்டவேண்டியது.

யானை தந்தத்தை ஒட்டும் முறை.

ஐசிங்கிளாஸ்	1-பாகம்
வெள்ளை வஜ்ஜிரம்	2-அவுன்ஸ்

இவை இரண்டையும் ஐசிங்கிளாசின் பாகத்துக்கு மூன்று மடங்கு அதாவது 20-பாகம் தண்ணீர் எறித்து கம்மாஸ்டிக் 1-பாகத்தை ஆல்குவாரில் உருக்கி 1-பாகம் சிங் ஐரோட்டை உருக்கிய ஆல்குவாரில் போட்டு ஏற்கெனவே சரி செய்து வைத்துக் கொண்டு அடுப்பிலிருக்கும் 30-பாகம் தண்ணீர் விட்டிருக்கும் சாமானில் 5-ல் ஒருபாகமானவுடன மற்ற மூன்று சரக்குகளையும் போட்டுக்கலக்கி கீழே இறக்கி வைத்துக்கொண்டு உடைந்திருக்கும் தந்தத்தைச் சூடுகாட்டி அதில் இதைத்தடவி வெய்யிலில் உலர்த்தவும்.

உடைந்த இரும்பு சாமான் ஒட்டும் முறை.

காரீயம் கால் இராத்தல் ஓர் இரும்புப் பாத்திரத்தில் விட்டு உருக்கி அதில் கால் இராத்தல் வெடிக்கெந்தகத்தூளை கொஞ்சம் கொஞ்சமாய்ப்போட்டு இரும்புக்கம்பியால் கிண்டவும் நன்றாய் உருகிய பின் ஓர் சுத்தமான கல்லின்மேலூற்றக் கட்டிவிடும் இதை எடுத்துவைத்திருந்து வெடித்திருக்கும் இரும்புச்சாமானில் சிருசிரு துண்டாக வெடித்த பாகத்தின் மேல்வைத்து ஓர் இரும்புக் கம்பியைக் சூடுசெய்துகொண்டு தகரத்தை பற்றவைக்கும் மாதிரியாய் பற்றவைக்கவேண்டும்.

செப்பு, பித்தளைப் பாத்திரம், ரசம், ஈயம் பூசுமுறை.

நவாச்சாரம்	கால் இராத்தல்
கரி உப்பு	1-அவுன்சு

இவை இரண்டையும் ஓர் மண்பாத்திரத்தில் விட்டு 2-அவுன்சு தண்ணீர் விட்டு எறித்துக்கிண்டவும், தண்ணீர்வற்றியபின் இறக்கி ஆரவைத்து அதை மாவைப்போல் தூள்செய்து, காற்றுப்போகாமல் ஓர் சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும், இரசம் பூசவேண்டிய பாத்திரத்தை நன்றாய்ச் சுத்தஞ்செய்து, அதைக் கரி நெருப்பைக்கொண்டு அதிக காங்கை செய்து, மேற்படி தூளை ஓர் மெல்லிய துணியால் தொட்டுக்கொண்டு, பாத்திரத்தை நெருப்பில் வைத்துக்கொண்டு பலமாய்த்தேய்த்து, வெள்ளீயத்தை பாத்திரத்தில் சிறுதுண்டு போட்டு துணியால் பாத்திரத்தை சுற்றிலும் பலமாக தேய்த்து ஈயம் பாத்திரத்தில் பிடித்து கீழேயிறக்கி விடவும் ரசம் பூசப்பிரியமானால் 1-அவுன்சு வெள்ளீயத்தை உருக்கி சூடாயிருக்கும்போதே அதில் 1-அவுன்சு இரசம் விட்டு கிண்டி மெழுகு போலான பின் முன் ஈயம் பூசிய பாத்திரத்தை எடுத்து முன்போல பூசவும் இப்பாத்திரத்தில் சமையல் செய்து சாப்பிடலாம்.

செம்பு சுத்தஞ் செய்யும் முறை.

ஆக்ஸலிட்	1-அவுன்சு
ஈற்றின் சற்றேன்	6 ,,
கம் அரபிக்	½ ,,

இம் மூன்றையும் நன்றாய்த்தூள் செய்து இதில் 1 அவுன்ஸ் நல்லெண்ணையும் கொஞ்சம் தண்ணீரும் சேர்த்து, ஆப்பமாவு போல் செய்து சாமானில் பூசிக்காய்ந்தபின் பிளானெல் துணியால் ஒப்பமாகத்தேய்க்கவும் இதனால் பித்தளைச் சாமான்களும் சுத்தி செய்யலாம்.

துவாரம் விழுந்த இரும்புப் பாத்திரத்தை அடைக்க.

துவார அளவிற்கு ஓர் செப்புத்தகடு வெட்டி அந்தத்துவாரத்தின் மேல்வைத்து ஓர் குரட்டால் பலமாய் பிடித்துக்கொண்டு முன்செய்த கெந்தக ஈயத்துண்டு கொஞ்சம் எடுத்து முன் சொன்ன மாதிரி பற்றவைக்கவும்.

இரும்பின் மேல் இனுமல் பூசும் முறை.

பிலின்ற் கிளாஸ்	130	பாகம்
கார்போனெட் சோடா	$20\frac{1}{2}$	,,
போரக்ஸ்	12	,,

இவைகளை ஓர் பாத்திரத்தில் போட்டு உருக்கி மெழுகு பதமானவுடன் கீழே இறக்கி ஆறியபின் தூள் செய்து வைத்துக்கொண்டு இரும்புச்சாமானை நன்ருய் சுத்திசெய்து நைற்றிக் ஆசிட்டாவது எடுத்து இப்பாத்திரத்தில் சுற்றித்தேய்த்து மணலால் தேய்த்து தண்ணீரில் கழுவி இதேவிதமாக இரண்டு மூன்று முறை சுத்திசெய்து பாத்திரத்தில் பிசின் தடவி அனல் மேல் வைத்து நன்ருய்ச்சூடான பின் முன் செய்து வைத்திருக்கும் தூளை ஓர் மாவடையால் அதில் தூவினல் அது உருகும். அப்போது பாத்திரத்தை எல்லாயிடமும் படும்படியாய் சுற்றி எடுக்கவேண்டும் முழுமையும் பூசப்பட்டு மிச்சத்தை வேரே எடுத்து விடவும் மற்ற பாத்திரங்களையும் அதே பிறகாரம் செய்துக்கொள்ளலாம்.

தங்கநிறப் படச் சட்டங்கள் சுத்தி செய்யும் முறை.

பிளானல் துணியை டர்ப்பண்டையினில் தோய்த்துக்கொண்டு சட்டத்தில் பூசி மேற்படி துணியில் நன்ருய்த்தேய்த்து ஓர் வெள்ளைத்துணியால் துடைத்து மேற்சொன்ன விதமாய் டர்பபெயின்டையின் பூசிக் காயவைத்தெடுக்கவும் எவ்வளவு அழுக்கடைந்ததாயிருக்கினும் புதிதாய்ச் செய்ததுபோல் காணப்படும்.

கார்பானிக் பேப்பரை கரி செய்யும் முறை.

புகையூர்	1	டிராம்
பிசின்	3	கிரேன்சு

இதை எடுத்து பிசினை தண்ணீரில் அரைத்து அதில் புகையூரை போட்டு வெண்ணை பதமானவுடன் மெல்லிய வெள்ளை பிளாடிங்பேப்பரை எடுத்து இரண்டு பக்கமும் பூசினல் கருப்பாய்விடும் நிழலில் காயவைத்து உபயோகிக்கவும்.

நமது தேசத்தில் பித்தளைப் பாத்திரம் முதலியவை அதிகமாய் உபயோகிப்பதால் பித்தளையை நாமே சரிக்கட்டிக்கொள்ளும் விதம் நமக்கு அவசியம் தேவை என்று அறிந்து அதைச் செய்யும் முறையும் இதனடியில் காண்க.

பித்தளை சாமான்கள் வார்ப்படவேலை செய்யும் முறை.

நாகம்	22 பாகம்
செம்பு	64 ,,
காரீயம்	3 ,,
வெள்ளீயம்	2 ,,

இவைகளில் செம்பை முன்னுருக்கி அத்துடன்மற்ற மூன்று லோகங்களையும் சேர்த்து தேவையான சாமான்களும் தகடும் வார்க்கலாம் இது மேலான பித்தளையாகும்.

ஷை வேறொரு முறை.

செம்பு	25 பாகம்
நாகம்	20 ,,
காரீயம்	3 ,,
வெள்ளிளீயம்	2 ,,

இவைகளை உருக்கி பொத்தான் முதலிய சிறு சாமான்கள் செய்யலாம்.

ஷை மற்றொரு முறை.

செம்பு	72 பாகம்
நாகம்	28 ,,

இவ்விரண்டையும் உருக்கிக்கொள்ளவும் இது பித்தளைக் கம்பிகள் செய்ய உபயோகப்படும்.

இரும்புப் பாத்திரங்கள் சுத்தி செய்யும் முறை.

சல்ப்பிரிக் ஆசிட்	1 அவுன்சு
தண்ணீர்	99 ,,

இவை இரண்டையும் ஒன்றாய்க்கலக்கிக்கொண்டு தேவையான நேரம் சாமான்களை ஊரவைத்து 10 நிமிஷத்திற்குப்பின் எடுத்து தண்ணீரில் கழுவிக்கொண்டு ஒரு பிளானல் துண்டில் மண்ணைத் தொட்டு தேய்க்கவும் பிறகு புளித்தண்ணீரில் ஊரவைத்து பிறகு மணலால் சுத்தஞ்செய்து கழுவித்துடைத்து சுத்தம் செய்யவும்.

சரிகை சாமான்கள் சுத்தி செய்யும் முறை.

சீனக்காரம், சீர்மைச்சுண்ணம்பு, இவை இரண்டையும் சரி பாகமாக எடுத்து தண்ணீர் விட்டு மெழுக அரைத்து ஓர் பிரஷில் தொட்டு சரிகைமேல் பூசிக் காய்ந்தபின், பிளானல் அல்லது மெல்லிய கம்பளத்தில் நன்றாய்த்துடைத்து சுத்தஞ்செய்யவும் துணிகள் மீது படாமல் பத்திரமாய்ப் பூசி சுத்தஞ்செய்யவும்.

கண்ணடி பீங்கான் சாமானில் சித்திர பூவேலை செய்யும் முறை.

கோபால் வார்ணிஷ்	1-அவுன்சு
லின்சிட்ஆயில் (சூடுசெய்தது)	1-களஞ்சி
டர்ப்பென்டையின்	அரைக்களஞ்சியம்

இம்மூன்றையும் ஒன்றாய்க்கலந்து, எழுதும்படியான ஓர் சிறு குச்சியினால் தேவையானவிதம் எழுதவும், அதன் பிறகு அப்பாத்திரத்தை சூடு காட்டி, சூடு ஆறுமுன் தங்கத்தகடெடுத்து, எழுதப்பட்டத்தின்மேல் பதித்தெடுக்கவும் அதன் பின் ஒருகவடி எடுத்து ஒப்பமிடவும்.

தோலில் தங்கவேலை செய்யும் முறை.

முட்டையின் வெள்ளைக்கருவை, உலரவைத்ததூள் மஞ்சள், குங்கிலியம் அல்லது கம்மாஸ்டிக் இவைரெண்டையும் சராசரியாய் எடுத்து தோலின்மேல் தூவி, தனக்கிஷ்டமான தகடால் செய்யப்பட்ட, சீல் சூடுசெய்து அதைப்பதித்து, தங்கநிர, சூரத்தைக் கட்டை, அந்தத்தோல்மேல் வைத்து மேற்படி சீலால் அந்த தோலின்மேல் அமர்த்தவும் அப்போது சீலிலுள்ள வேலையானது தங்கநிறமாய்க்காணும், வெள்ளி நிறம் செய்யவேண்டுமானால், இதேநிறமாய்ச் செய்து கொள்ளவும் இவ்விதத் தகடானது, எந்தக் கடைகளிலும் கிடைக்கும்.

மரச்சாமானில் தங்கம் பூசும் முறை.

பூசவேண்டிய பாத்திரங்களை நன்றாகச்சுத்தஞ்செய்து இளைத்துக்கொண்டு கொஞ்சம் லின்சீட் ஆயிலைச் சூடுசெய்து மஞ்சள் நிற மண் கொஞ்சம் எடுத்து மேற்கண்ட எண்ணெயால் அரைத்து சாமானில் பூசவும் இது நன்றாய்க்காய்ந்த பின் தங்கரேக்கெடுத்து, அதின்மேல் வைத்து பஞ்சால் அழுத்தி அது ஒட்டாதிருந்தால் தண்ணீரால் சடையாய்ப் பூசி திரும்பப்பஞ்சால் அழுத்தினால் பதிந்துவிடும் உலர்ந்தபின், பஞ்சால் துடைத்துவிடவும்.

ஜெர்மன் சில்வர் செய்யும் முறை.

நல்ல செம்பு	25	பாகம்
நாகம்	$12\frac{1}{2}$	,,
நிக்கில் சில்வர்	$12\frac{1}{2}$	,,

இவைகளில் செம்பு நிக்கல் இரண்டையும் துண்டு துண்டாய் வெட்டி ஒரு குகையில் போட்டு உருக்கவும். இவை உருகியபின் நாகத்தை அதில் போட்டுக் கிண்டி இளகிய மெழுகுப்பதமாய் உருகியபின் கீழேயிறக்கித் தனக்குத்தேவையான அச்சுகளில் ஊற்றிக் கொள்ளவும் இது வார்ப்பிட வேலைக்குத்திறமானது.

ஈயச்சாமான், காரீயச்சாமான் துப்பு எடுக்கும் முறை.

மீயூரியாற்றிக் ஆஸிட்	1	அவுன்சு
சுத்த ஜலம்	2	,,

இரண்டும் ஒன்றாய்க்கலக்கி, ஓர் குச்சியில் பஞ்சு சுற்றிக் கொண்டு, அதை மேற்சொல்லிய மருந்தில் தோய்த்து தேவையான பாத்திரத்தில் பூசி 5 நிமிஷம் நிழலில் வைத்துச் சுத்தம் செய்யவும் பிறகு சுத்தமாகாவிட்டால் மறுபடியும் அதேமாதிரியாக சுத்தி செய்ய நன்றாய் சுத்தியாகி விடும்.

பூட்சு செருப்பு இவைகளை சுத்தி செய்யும் முறை.

ஆளிவிரை எண்ணெ (லின்சீட்ஆயில்)	8	அவுன்சு
நல்லதேன் மெழுகு	12	,,
அவுலரக்கு	12	,,

முதலில் அவுலரக்கையும் தேன் மெழுகையும் உருக்கிக் கொண்டு பிறகு மேற்சொன்ன எண்ணெயைவிட்டு நன்றாய் எரித்து ஓர் பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டு வேண்டியநேரம் கொஞ்சம் சூடுசெய்து ஓர் பிரஷ்ஷினால் தொட்டு வேண்டும்போது பாதரட்சைமேல் பூசவும் இவ்விதம் பூசினால் பாதரக்ஷைகள் பெலமாகும் மழை காலங்களில் கசிவு உண்டாகாது.

கழன்றுபோன குடைபிடிகள் உடைந்த மரச்சாமான்கள் ஒட்டும் முறை.

குங்கிலியம்	5	பலம்
தேன்மெழுகு	3	,,

இவ்விரண்டையும்உருக்கிக்கொண்டு போதுமானமட்டும் செங்கல்லை தூள்செய்துப்போட்டு கூழுபோல் கிண்டவும் பிறகு ஒட்ட

வேண்டிய சாமான் இரண்டு நுனியிலும் இதைத்தடவி ஒன்றோடு ஒன்றாய்ச் சேர்த்து பலமாக ஓர் கயிற்றில் கட்டி கொஞ்சம் நேரங் கழித்து கட்டை அவிழ்த்து விடவும் பிறகு சாமான்களை உபயோகப்படுத்த வேண்டியது.

மரச்சாமானில் வெள்ளிப் பூசும் முறை.

மேற்சொல்லியபடி ஆளிவிதை எண்ணையை (லின்சீட் ஆயில்) சூடு செய்து சீர்மைச்சுண்ணாம்பு சேர்த்தரைத்து முன் சொல்லிய படி செய்துக்கொண்டு வெள்ளிரேக்வைத்து அழுத்தி மேற்சொல்லியபடியே செய்துக்கொள்ளவும். லோகங்கள் இயற்கை விதிப்படி உண்டாகின்றன வென்றும் நாம் ஒவ்வொருவரும் அறிந்திருக்கிறோம் மேற்சொன்ன லோகங்களை ஆதாரமாக்கிக்கொண்டு நமக்கு வேண்டிய பொருள்களை சொற்பசிலவில் செய்துகொள்வது நமக்கு அதிக லாபத்தை பிறப்பிக்குமாதலின் அவைகளால் சிலவற்றை செய்யும்விதம் நமக்கு அவசியம் தேவை என்று தீர்மானித்து சகலரும் செய்ய சித்தியாகும்,

---

பிழைக்கும் மார்க்கம்.

நாகரீகம் பொருந்திய இக்காலத்தில் எவரும் தங்கள்வசதிக்கும் சௌகரியத்திற்கும் தகுந்தவிதமான மரச்சாமான்களை உபயோகித்து வருவதும் சகஜமாயிருப்பதால் இச்சாமான்களை சுத்தஞ்செய்யவும் கண்ணுக்கு அழகாயும் வைக்க அவைகளை அந்தத் தொழிலாளிகளிடம் சாமான்களைக்கொடுத்து சீர்திருத்தம் செய்வதற்குத்தகுந்த கூலிகள் கொடுத்தும் நமக்குத்தேவையான போது சாமான்கள் உபயோகமாகாமலும் கஷ்டப்படுவதைவிட ஒவ்வொருவரும் தாம்தாமே எளிதில் சுலபமாக செய்துக் கொள்ளும்படியான மார்க்க மிதுவே.

மரச்சாமான்களுக்கு பூசும் வார்ணிஷ் செய்யும் முறை.

அவல் அரக்கு	$1\frac{1}{2}$ இராத்தல்
நெப்தா	1 கியாலன்

இவை இரண்டையும் ஒன்றாய்க்கூட்டி ஓர் சீசாவில் போட்டு குலுக்கினால் வார்ணிஷ் உண்டாகும் இதைதேவையான மரச்சாமான்களுக்கு வார்ணிஷ் பூசவும் சுலபமாக நாம்ஒவ்வொருவரும்செய்துக் கொள்ளலாம் மற்றவேலைக்காரர்களை எதிர்ப்பார்க்கவேண்டியதில்லை.

மற்றொரு விதம் செய்யும் முறை.

அவல் அரக்கு	12	அவுன்சு
கோபால் ஓர்வித பிசின்	3	,,
நெப்தா	1	கியாலன்

இவை மூன்றையும் ஒன்றாய்க்கலந்து கல் ஜாடியிலாவது அல்லது ஓர் பெரிய சீசாவிலாவது போட்டுக் குலுக்கி வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கலாம் இது எல்லாவித மரச்சாமான்களுக்கும் வார்னிஷ் போட மிகவும் மேலானது.

வேறொரு முறை செய்யும் முறை.

அவல் அரக்கு	1½	இருத்தல்
கொம்பு அரக்கு	4	அவுன்சு
சாண்டார்க்	4	,,
மாஸ்டிக்	2	,,

இவைகளை எல்லாம் 1-கியாலன் ரெக்டிபையிட் ஸ்பிரிட்டில் கலந்து நன்றாய்க்குலுக்கி மூடிவைத்து ஒரு நாள் பொருத்து அந்த மேல்மூடியைத் திரந்து பார்த்தால் எல்லா மருந்துகளும் ஒன்றாகக் கூடிவிடும் தங்களுக்குத் தேவையானபோது எடுத்து மரச்சாமானுக்கு பூசவேண்டியது மிகவும் பளபளப்பாகவும் சுத்தமாகவுமிருக்கும்.

இன்னொருவிதமான வார்ணிஷ் செய்யும் முறை.

அவல் அரக்கு	2	இராத்தல்
சாம்பிராணி	4	அவுன்சு

இவை இரண்டையும் ரெக்டிபையிற் ஸ்பிரிட்டு 1-காலன் சேர்த்து பிறகு அந்த மருந்தை குலுக்கிப்பின் 3-நாள் பொருத்து உபயோகிக்கவும் இதற்குமேலான வார்ணிஷ் என்று பெயர்.

பிரேன்ஸ் பாலிஷ் வார்ணிஷ் செய்யும் முறை.

அவல் அரக்கு	1	இருத்தல்
மீத்திலேடெட்ஸ்பிரிட்	1	கியாலன்

இவை இரண்டும் ஒன்றாய்க்கூட்டி மூடி வைக்கவும் பிறகு ஐந்து நாள் பொருத்து உபயோகிக்க மிகவும் திறமையாயிருக்கும்.

பிரேன்ஸ் பாலிஷ் சிகப்பு வார்ணிஷ் செய்யும் முறை.

மேற்சொல்லிய பிரென்ஸ் பாலிஷ் வார்ணிஷுடன் ஒரு இருத்தல் கூன்கருவி எல்கரனெட்ரூட் இதில் ½ அவுன்சு தங்களுக்கு போதுமானமட்டுங் கலந்து மேற்கண்ட வார்ணிஷில் கலக்கிவைத்துக்கொள்ளவும் தங்களுக்கு வேண்டும்போது உபயோகிக்கவும் இதற்கு சிகப்பு நிறமுள்ள வார்னிஷ் என்று பெயர்.

பிரேன்ஸ் பாலிஷ் மஞ்சள் நிறம் வார்ணிஷ் செய்யும் முறை.

மேற்சொல்லிய வார்ணிஷில் ஒரு இருத்தல் கம்போஜ் பவுடர் ½ அவுன்சு போட்டுக் கூட்டிக்கொள்ளவும் இந்த வார்னிஷ் மஞ்சள் கோடு போடுவதற்கும் ஷேடிங்வேலை செய்வதற்கும் உபயோகமாகும்.

வார்னிஷ் உபயோகிக்கும் முறை.

இந்த வார்னிஷ் எவ்வித மரச்சாமானுக்கும் உபயோகமாகும் அதாவது மேஜை, அலுமாரி, சோபா, நாற்காலி, பெஞ்சு, ஈச்சேர், கட்டில், பிரேம், படம், சட்டம், தலைப்பாகை, ஸ்டாண்டு, கோட்ஸ்டாண்டு, பீரோ, டெஸ்க், கண்ணாடி பீரோ, ஸ்கூல் பெஞ்சு மற்ற வேறுவிதமான சாமானுக்கும், வார்ணிஷ்போடலாம்மேற்சொல்லிய வார்ணிஷ்களை நாமேசெய்து வைத்துக்கொண்டால் நமது குடும்பத்திலுள்ள சாமான்கள் பழமையாயிருந்தால் புதியதாக செய்துக்கொள்ள வேலையாட்களை தேடாமலே நாமே செய்துக்கொள்ள இது நமது கைத்தொழிலில் சிறந்ததாகும்.

மரச்சாமான்களுக்கு வார்ணிஷ் பூசும் முறை.

நாம் முதலில் நமக்கு எந்த சாமான் வார்ணிஷ் போடவேண்டியதோ அந்த பழைய சாமானை முதலில் அழுக்குபபோக சோடா பவுடர் கொஞ்சம் நல்ல ஜலம் விட்டு கலக்கி அந்தசாமானை சுத்தமாக கழுவி வெய்யலில் காயவைக்கவும். காய்ந்த பிறகு அந்த சாமானை எடுத்து ஒரு அகலமுள்ள இரும்புத்தகட்டினால் சாமான்மேல் அழுக்குப்போகும்படியான விதமாய் சீவிய பிறகு தூசுகளை ஒரு பழையதுணியினால் துடைத்துவிட்டு பிறகுமஞ்சள் மெழுகு கொஞ்சம் தேங்காய் பஞ்சி மட்டையின் முனையில் மெழுகைத் தடவி மேற்சொல்லிய சாமான்களில் தேய்க்கவும் தேய்த்தானபிறகு அந்த சாமானை தூசுபடியாமல் உடனே கொஞ்சம் ஓர் கோப்பையில் மேற்படி வார்ணிஷ் வார்த்துக்கொண்டு மெல்லிய சீலையில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக சாமானில் பூசவும் அப்படி பூசியபிறகு அந்த சாமா

னுக்கு வார்னிஷ் பளபளப்பு உண்டாகும் அநேகமாதிரியாக எவ்வித சாமானுக்கும் வார்னிஷ்போடவும் நாமே செய்துக்கொள்ள மிகவும் அருமையான கைத்தொழில் சிறந்தது இதுவே.

கலர் வர்ணம் செய்யும் முறை. 3

மஞ்சளும், சிகப்பும் சேர்த்துக்கூட்டினுல் ஆரஞ்சி நிரம் உண்டாகும்.

லேக், வெள்ளையும் சேர்த்துக்கூட்டினுல் ரோஸ் நிறம் உண்டாகும்.

வெள்ளை, ஊதா, லேக் சேர்த்துக்கூட்டினுல் நல்ல சிகப்பு நிறம் உண்டாகும்.

சிகப்பும், கருப்பும் சேர்த்துக்கூட்டினுல் மாநிறம் உண்டாகும்

கருப்பும், வேனீஷியன் சிகப்பும் சேர்த்துக்கூட்டினுல் நல்ல சாக்லேட்டு நிறம் உண்டாகும்.

வெள்ளையும், பச்சையும் சேர்த்துக்கூட்டினுல் நல்ல கிளி பச்சை உண்டாகும்.

பச்சையும், கருப்பும் சேர்த்துக்கூட்டினுல் நல்ல பச்சை நிறம் உண்டாகும்.

எண்ணையுடன் வர்ணங்கூட்டும் பிரமாணம்

டர்பன்டையினும், லின்ஸிட் ஆயிலும் இந்த இரண்டு எண்ணையும் வர்ணங்களும் சேர்த்துக்கூட்டவும்.

10 பங்கு ஓயிலெட்டுக்கு	1½ பங்கு எண்ணை.
10 பங்கு குரோம் பச்சை	1½ பங்கு எண்ணை.
10 பங்கு சிகப்புக்கு	2½ பங்கு எண்ணை.
10 பங்கு மஞ்சள்	2½ பங்கு எண்ணை.
10 பங்கு தந்தவர்ணத்திற்கு	10 பங்கு எண்ணை.
10 பங்கு ஜிங்க் ஓயிட்	1½ பங்கு எண்ணை.
10 பங்கு நீலம்	2 பங்கு எண்ணை.

வண்டிகளுக்குப் பூசும் வர்ணம்.

கருப்பு ஜப்பானும், கர்மைன் லேக்கும், டர்ப்பென்டையினும், லின்ஸீட் ஆயில் இவையனைத்தும் சேர்த்து உபயோகிக்கவும்.

வர்ணங்கள் உபயோகிக்கும் முறை.

1 காலன் வர்ணம் முதல் தடவை பூச 45 -சதுர கெஜம் வரை உபயோகிக்கலாம்.

1 காலன் ஜிங்க் ஓயிட் ஏறக்குறைய 50 சதுர கெஜத்திற்கு உபயோகப்படுத்தவும்.

1 காலன் பச்சைவர்ணம் 43 சதுர கெஜத்திற்கு உபயோகிக்க,

1 காலன் நீல வர்ணம் '4 சதுர கெஜத்திற்கு உபயோகிக்க.

1 காலன் மஞ்சள் வர்ணம் 43 சதுர கெஜத்திற்கு உபயோகிக்க.

1 காலன் ஓயிட்லெட் 43 சதுரகெஜத்திற்கு உபயோகிக்க.

துருப்புப் பிடிக்காதிருக்க வர்ணம்.

சாண்டாரக்	20 பங்கு
ரேவலின்	10 ,,
கம்லாக்	5 ,,
டர்பன்டையின் எஸென்சு	15 பங்கு
ஆல்கோஹால்	20 பங்கு

சண்டாரக், ரேவலின், கம்லாக் இவை மூன்று சாமான்களைப் பொடிசெய்து அடுப்பில் வைத்து கலக்கி அத்துடன் அளவு பிரகாரம் டர்பண்டைன் விட்டு அதில் ஆல்கோஹால் சேர்த்து கலக்கி வடிகட்டி காற்றுப்போகாமல் நன்றாய் கார்க்கடைத்து வைத்துக் கொண்டு தங்களுக்கு வேண்டும்போது உபயோகிக்க.

வெள்ளை அம்பர் வார்ணீஷ் செய்யும்முறை.

மிக்க வெண்மையும் பளிங்கு போன்றிருக்கும் அம்பரில் ஆறு பவுண்டு எடுத்து பிசின் சட்டியில் காய்ச்சி சூடாக்கிய எண்ணெயில் இரண்டு காலன் ஊற்றி அது நூல்போல்வரும் வரையில் கொதிக்க வைத்து நாலு காலன் டர்பன்டைன் எண்ணெயைக்கலந்தால் இந்த வார்ணிஷ் கோபால் வார்ணிஷுக்குமேல் அவ்வளவு நேர்த்தியாய் இருக்கும், வேலைக்கு மிகவும் மேலானது இவை எதற்கு உபயோகப் படுத்தினாலும் மிகவும் லகுவாகவும் சௌகரியமாகவும் பூசுவதற்கு ஓடும் வார்ணிஷ்களில் எல்லாவற்றிலும் இது மிகச்சிறந்தது. இது மிகவும் கெட்டியாயிருக்கும் கோபால் வார்ணிஷ்களுடன் இது மிகவும் எளிதில் கலக்கும் தன்மையுடையது. அம்பர் வார்ணிஷ் பாலிஷ் செய்யப் பயன்படுவதற்கு முன் அதிக காலம் கழிய வேண்டுமென்பதை முக்கியமாய் கவனிக்கவேண்டும்.

வண்டிகளுக்கு உபயோகப்படும் வார்ணீஷ் செய்யும் முறை.

கம்ஸாண்டரூக் $\frac{1}{4}$ பவுண்டு, பேல்ஷெல்லாக் $\frac{3}{4}$ பவுண்டு, வெள்ளை பிசின் அரை பவுண்டு, சாராயம் 3-குவார்ட்ஸ் இவைகளை எடுத்து எல்லாவற்றையும் நன்ருய் ஒன்று சேரும்படி கரைத்து அதோடு கன்னடா தேசத்து மரத்தைலம் ஒன்றரைப்பவுண்டு இடைசேர்த்துக்காயவைத்து எடுத்துக்கொண்டால் மிகவும் மேன்மையான வார்ணிஷ் ஆகும். இது வண்டிகளுக்குப்போட உபயோகமாகும்.

மூலாம் பூசுகிறவர்களின் வார்ணிஷ் செய்யும் முறை.

பேல்கிரீன்லாக், டிருகன்ஸ்தைலம், மஞ்சட்பிசின், அன்ஞட்டோ இவைகளில் வகை ஒன்றுக்கு $12\frac{1}{2}$-அவுன்சும், மஞ்சள் $3\frac{1}{4}$ அவுன்சும், 5-பயிண்டு சாருயத்தில் போட்டு தனித்தனியாய் நன்ருய்க்கைரக்கவும் எல்லாம் கரைந்துவிட்டால் நல்ல வார்ணீஷாக ஆகும்.

மூங்கில் வளைத்தல் செய்யும் முறை.

மூங்கிலை வளைத்து நமது—இஷ்டமானபடி உபயோகப்படுத்தும் விதத்தைச்சற்று சுருக்கமாகச்சொல்லுவோம். அதாவது ஒரு மூங்கிலையெடுத்து அதில்நீராவி மிகுதியாய்ப்படும்படி பிடித்துக்கொண்டிருந்தாலும் அல்லது கொதிக்கிற ஜலத்தில் சற்று நேரம் வைத்திருந்தாலும், நன்ருய் வளைந்து கொடுக்கும் பிறகு நமது இஷ்டம்போல் வளைத்துவிட்டோமானுல் காய்ந்த பிறகும் விறைத்து நிமிர்ந்துபோகாமல் சரியாகவே வளைந்தபடியிருக்கும்.

பிரம்பு வளைத்தல் செய்யும் முறை.

பிரம்புவளைத்தல்:—இதுவும் மேற்சொல்லிய பிரகாரம் செய்தால் ஆனுல் சுவற்ப வித்தியாசம் உண்டு அதாவது பிரம்பைத் தண்ணீரில் போட்டு ஒருமணி நேரம் எரித்தால் பிறகு நாம் எப்படி வளைத்தபோதிலும் அப்படியே யிருக்கும்.

மோட்டார் வண்டிகளுக்கு போடும் வார்ணீஷ்.

டர்பன்டைன்	1 பாகம்
பெட்ரோலியம்	2 ,,
கற்பூர தைலம்	2 பாகம்
ஆளிவிதை எண்ணை	14 ,,

இந்த சரக்கெல்லாம் ஒன்ருய்க்கூட்டிப் பூசவும்.

உயர்ந்த வார்ணீஷ் செய்யும் முறை.

ஸாண்டார்ஸ் 6-பலம், அவுலரக் 2-பலம், சீர்மை குங்கிலியா 3-பலம் இம்மூன்று சரக்குகளேயும் நன்ருய்ப் பொடி செய்துக் கொண்டு ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு அடுப்பில் வைத்து சிறு தீயாக யெரித்து தண்ணீர் போல கரைந்தவுடன் பாத்திரத்தை இறக்கி சற்று சூடாறினவுடன் ஸ்பிரிட் ஆப் வயின் 5-அவுன்சு கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் ஊற்றி கிளறிக்கொண்டேயிருந்து கடைசியில் வெனீஷீயன் டர்பன்டைனின் 5-அவுன்சு விட்டுக்கிளறி சீசாக்களில் வார்த்து கார்க்கடைத்து வைத்துக்கொண்டு தேவையான நேரத்தில் உபயோகிக்கவும்.

கலர் தேவையாக இருந்தால் உங்களுக்கு இஷ்டமான சாயத்தை ஆனிலைன் சாயத்தை சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

இரும்பு சாமானுக்கு கருப்பு வார்ணீஷ் செய்யும் முறை.

அஸ்பால்டம் 48 பவுண்டை ஒரு இரும்பு வாணலில் போட்டு 4 மணி நேரம் கொதிக்கவைத்து முதல் இரண்டு மணி நேரத்தில்.

7 பவுண்டு ரெட்லெட்டையும்
7 பவுண்டு லிதார்ஜையும்
3 பவுன் உலர்ந்த கார்ப்பார்ஸையும்
1/8 பவுண்டு பிசினி
2 காலன் சூடான எண்ணெயில் கரைத்ததையும் சேர்க்க வேண்டும்.

எண்ணெயும் பிசினியும் கொட்டிய பிறகு இரண்டுமணி நேரம் வரையில் கொதிக்கவைத்து ஆறின பிறகு 30-காலன் டர்பண்டைனில் இதைக்கொட்டி நீருகத்தளரச்செய்யவும். கோச்சு வண்டிகள் மற்றவண்டிகளின் இரும்பு பாகங்களுக்கு இந்த வார்ணீஷ் பெரிதும் பயன்படும்.

படங்களுக்கு பூசும் கிஸ்டல் வார்ணீஷ் செய்யும் முறை.

ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் 2-அவுன்சு வென்னீரில் 4-டிரும் இடை இஸ்லிம் கிலான் கரைத்து படத்தின் மேல் ஒரு பூசு பூசி நிழலில் ஆரவைக்கவும் பிறகு மற்றொரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் 2-அவுன்சு கற்பூர தைலத்தில் ஒரு அவுன்சு கண்டா பால்சம் கரைத்துக்கொண்டு படத்திற்கு பூச்சி நிழலில் உலர்த்தவும்.

பல நிறமுள்ள ரைட்டிங் மை செய்யும் முறை.

உயர்ந்த கருப்புமை செய்யும் முறை

ஒரு பாத்திரத்தில் அரை பலம் உயர்ந்த நீலி பவுடரை 2 ரூபாய் எடை ரெக்டிபைட் ஸ்பிரிட் ஆப் ஓயினில் 3 மணிநேரம் ஊரவைக்கவும் மற்ற ஒரு பாத்திரத்தில் 20-பலம் ஜலத்தை ஊற்றி கடுக்காய் தோலை 10-பலம் பொடி செய்துப்போட்டு அடுப்பின்மீதில் வைத்து எரித்து பொங்கி வரும் சமயத்தில் அன்ன பேதி 5-பலத்தை தூள்செய்துப்போட்டுக் காய்ச்சி இரக்கி வைத்து ஒரு மணிநேரஞ்சென்று வடிக்கட்டி பிறகு நீலி பவுடர் ஊரிய திராவகத்தை அதில் ஊற்றிக்கலந்து மறுபடியும் வடிகட்டி கல்ஜாடியிலாவது அல்லது கிளாசிலாவது ஊற்றிவைத்துக்கொள்ளவும். தேவையானபோது எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

நேர்த்தியான கருப்பு மை செய்யும் முறை

கடுக்காய்த்தோல் 5-பலம் பொடிசெய்து, அன்னபேதி 3-பலம், படிகாரம் 1-பலம், வேலம்பிசின் 1-பலம், வெள்ளை சர்க்கரை 1- பலம், நீலிபவுடர் 1-பலம், சுத்தஜலம் 40-பலம் இவைகளில் கடுக்காய்பொடி தண்ணீரில் போட்டுக் காய்ச்சி கொதிவரும் சமயத்தில் அன்னபேதி படிகாரம் பிசினி, சற்கரை இவைகளையும் அதில்போட்டு காய்ச்சி இரக்கிக்கொண்டு ஒருமணிநேரம்ஆர வைத்துபிறகு நீலிபவுடரைப்போட்டு வடிக்கட்டி புட்டியில் அடைத்துக் கொள்ளவும். தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்,

றப்பர் ஸ்டாம்பு இங்கி செய்யும் முறை.

அனிலைன் வயலெட், சாயப்பொடி டிறும் 2, வெந்நீர் 3-அவுன்சு, கிளிஸிறைன் 4-அவுன்சு, ஹால்கஹால் 3-அவுன்சு, இவைகளை கொதிக்கிற வெந்நீரில் சாயப்பொடியைப்போட்டு கறைத்துக் கொண்டு கிளிஸிறைனை ஹால்கஹால் சேர்த்து சீசாக்களில் நிரப்பி வைத்துக்கொள்ளவும் மிகவும் மேன்மையானது.

பவுண்டன் பேன இங்கி செய்யும் முறை.

வேலம்பிசின் 10 பலம், மாசிக்காய் பவுடர் 20 பலம், அன்ன பேதி பலம் 10, மழைதண்ணீர் 4 காலம் இவற்றில் 3 காலன் மழை தண்ணீரில் மாசிக்காய்பொடி செய்துப்போட்டு 2 மணிநேரம்

காய்ச்சவும் பிறகு ஒருகாலன் மழை தண்ணீரில் அன்னபேதி பிசின் இவைகளை 1-மணிநேரம் ஊரவைத்து மேற்படி கொதிக்கும் ஜலத்தில் ஊற்றிஇரக்கி வைத்துக்கொண்டு -ஹால்கஹால் பலம் 10 அதில் விட்டு சில்கு, புளூ பவுடரை 1 பலம் போட்டு நன்ருய்க்கலக்கி வடிகட்டி ஜாடியில் ஊற்றி வைத்துக்கொள்ளவும்.

சிகப்பு நிறமான மை செய்யும் முறை.

பிரேசில் பவுடர் 10 பலம், படிகாரம் 5 பலம், கிரீம் ஆப் டார்ட்டார் 5 பலம், ஜலம் 60 பலம், பிசினி 5 பலம் இவைகளை ஒரு பாத்திரத்தில் 40 பலம் ஜலமாகக் காய்ச்சி வடிகட்டி புட்டியில் அடைத்து வைத்துக்கொள்ளவும் தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

ரூலிங் சிகப்பு மை செய்யும் முறை.

பிராசில்உட் 5 அவுன்ஸை ஆசிடிக் ஆசிட் ஒரு பைண்டில் கரைத்து 1 அவுன்சு படிகாரம் பொடிசெய்து ஒரு செப்புப்பாத்திரத்தில் ஊற்றி மேல் மூடியிட்டு அடுப்பில் வைத்து 2-மணிநேரம் காய்ச்சி பிறகு 2 அவுன்சு பிசினி ஜலத்தில் ஊறவைத்து அதில் சேர்த்து வடிகட்டி விடவும். இந்த இங்கி புஸ்தகம் பைண்டு செய்பவருக்கும் கோட்டுக் ரூல் போடுவதற்கும் உபயோகப்படும்.

சைஞ புளூ மை செய்யும் முறை.

சைஞபுளூ 2 அவுன்சு எடுத்து (ஸ்பிரிட் ஆப் ஒயின்) 20 பலத்தில் 4-மணிநேரம் மூடிவைத்தால் கரைந்துவிடும், பிறகு வேலம்பிசினி 5 பலம் பொடிசெய்து 100 பலம் மழை ஜலத்தில் காய்ச்சி இரக்கிக்கொண்டு கொஞ்சம் சூடாயிருக்கும் சமையத்தில் சைஞபுளூ திராவகத்தை விட்டு கலக்கி வடிகட்டி புட்டியில் நிறப்பி வைத்துக்கொள்ளவும்.

வைலெட் இங்கி செய்யும் முறை.

லக்வுட்பொடி 32 அவுன்சு, இரண்டுபடி மழைஜலத்தில் காய்ச்சி அரைபடியாக சுண்டக்காய்ச்சி இரக்கிக்கொண்டு அதில் வேலம் பிசினி ஜலம் 6 அவுன்சு சேர்த்து படிகாரம் அரை பலம் பொடிசெய்துக்கூட்டி எல்லாம் காய்ச்சி ஆறிய பிறகு வடிகட்டி புட்டியில் நிரப்பி வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

பச்சை இங்கி செய்யும் முறை.

உயர்ந்த பச்சைப் பவுடர் ஒரு அவுன்சு (கிரீம் ஆப் டார்ட்டர்) அரை அவுன்சு, தண்ணீர் 6 அவுன்சு, இவைகளை எல்லாம் கலந்து கொதிக்கவைத்து ஆறியபின் வடிகட்டி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

இரகஸியம் எழுதும் இங்கி செய்யும் முறை.

சில்வர் ஆப்நைட்ரேட் ஒரு அவுன்சு ஜலத்தில் கலந்து பேனுவில் எழுதினால் எழுத்துகள் கண்களுக்குத் தென்படாது. வாசிக்கவேண்டுமானால் நவாசாரம் (அமோனியா) ஒரு பாத்திரத்தின் மீது தேய்த்து அதின் மீதில் இந்த காகிதத்தை வைத்தால் எழுத்து நன்றாகத் தெரியும்.

வஸ்திரங்களுக்கு குறிபோடும் இங்கி செய்யும் முறை.

பவழ மனோ சிலை	1 அவுன்சு
அன்ன பேதி	1 ,,

இவை இரண்டையும் பொடி செய்துக் கொண்டு ஆளிவிரை தைலத்தை மேற்படி பவுடரில் சோத்துக்கூட்டி புட்டியில் அடைத்து வைத்துக்கொண்டு ரப்பர் எழுத்துகளிலாவது அல்லது எழுதும் பேனுவிலாவது ஊசியினாலாவது வஸ்திரங்களுக்கு குறி போடவும்.

பிரதி எடுக்கும் மை செய்யும் முறை.

மாசிக்காய் பொடி 3 அவுன்சு, அன்னபேதி 1 அவுன்சு, சர்க்கரை 1 அவுன்சு, வேலம் பிசின் 1 அவுன்சு, ஜலம் 4 பையிண்டு பிருந்தி, ஒரு கரண்டி ஜலத்தில் மற்ற சரக்குகளைப் போட்டு தினம் ஒன்றுக்கு இரண்டு, மூன்று தடவை இளக்கிக் கொண்டு பத்து, பனிரெண்டு தினம்பொருத்து நன்றாகப் பிசைந்து வடிகட்டி சீசாக்களில் நிறப்பி வைத்துக்கொள்ளவும்.

காதலர்கள் இரகஸ்ய மை செய்யும் முறை

ஸ்ரேட் பொட்டாஷ் அரை டிரும்
ஜலம் இரண்டு டிரும்

இவைகளை நன்றாய்க் கலந்துக்கொண்டு காகிதத்தில் எழுதினால் எழுத்துக்கள் காய்ந்ததும் மறைந்துவிடும். ஆனால் காகிதத்தை அனலில் காட்டி சூடாயிருக்கும்போது எழுத்துகள் பிரகாசமாய்த் தெரியும் எழுத்துகள் தெள்ளென விளங்கும்.

மாயா ஜால இங்கி செய்யும் முறை

அமோனியா ஜலம் 15 பங்கு லின்ஸீட் ஆயில் அரைபங்கு, தண்ணீர் முப்பது பங்கு இவையாவும் ஒன்றுடன் ஒன்று நன்றாய்க் கலந்த பின் உபயோகிக்கவும், தேவையான சமயம் மையை

குலுக்கி எழுதவும் ஜலத்தில் போட்டு எடுக்கும்போது எழுத்து கள் தெரியும் காய்ந்தபின் எழுத்துகள் மறைந்துவிடும்.

இருட்டில் பிரகாசிக்கும் இங்கி செய்யும் முறை.

லவுங்கப்பட்டைத்தைலம்	1 அவுன்சு
பால் பாஸ்	1 டிரும்
ஆரபிக்கம்	அரை அவுன்சு

இவையனைத்தும் ஒன்ருகச் சேர்த்து ஒரு புட்டியில் அடைத்து கார்க்கடைத்து நன்ருய்க்கலக்கும் வரையில் மெது வாகச் சூடேற்றவும் பிறகு எழுதவும். இருட்டில் சுலபமாக வாசிக்கலாம்.

கருப்பு இங்கி பவுடர் செய்யும் முறை..

அன்னபேதி	3 அவுன்சு
மாசிக்காய்	8 ,,
கருவாப் பிசினி	1 ,,

இவை மூன்று சரக்கையும் இடித்து தூளாக்கி ஒரு சீசாவி லாவது அல்லது கல்புட்டி ஜாடியிலாவது நமக்குத் தேவையான போது ஒரு அவுன்சு பவுடரை எடுத்து ஒரு மைக்கூட்டில் 8 அவுன்சு சூடான வென்னீர் விட்டு குலுக்கவும் பிறகு மெல்லிய சீலையில் வடிகட்டிக்கொண்டு மற்ருேர் ஜாடியிலாவது அல்லது பழைய மண்பாத்திரத்திலாவது காற்றுப்போகாமல் வாய்மூடி வைக்கவும் தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

கருப்பு நிறமான இங்கி செய்யும் முறை.

மாசிக்காய்	3 இருத்தல்
அன்னபேதி	1 ,,
தண்ணீர்	20 ,,

மாசிக்காய் பொடிசெய்து 10 இருத்தல் தண்ணீர் ஒரு இரும்பு பாத்திரத்தில் விட்டு மாசிக்காய் தூளைப்போட்டு 5 நாள் வைத்திருந்து மற்ற மிச்சம் 10 இருத்தல் தண்ணீரைவிட்டு எரித்து நன்ருய்க்கொதிக்கும்போது மேற்சொன்ன அன்ன பேதியை தூள்செய்து இதில்போட்டு கலக்கவும் பதமாய் வரும் போது ஓர் குயில் இறகு பேனுவில் தொட்டு மேற்கண்ட இங்கியை ஓர் காகிதத்தில் எழுதிப்பார்க்கவும் ஓர் பெரிய பாண் டத்தில் இறக்கி வடிக்கட்டி வைக்கவும் தேவையானபோது உப யோகித்துக் கொள்ளவும் ஓர் கல் ஜாடியிலாவது மண்பாண் டத்திலாவது வைத்துக் கொள்ளவும்.

நீலக்கருப்பு நிறமான இங்கி செய்யும் முறை.

அன்னபேதி	1 இருத்தல்
மாசிக்காய்	3 ,,
தண்ணீர்	20 ,,
காகிக்கட்டி	2 அவுன்சு
சாய நீலம்	அரை அவுன்சு
சாய மஞ்சள்	6கிரேன் (அல்லது) 3 மஞ்சாடி

மேற்சொல்லிய மாசிக்காயை பொடிசெய்து ஓர் இருப்பு பாத்திரத்தில் வைத்து அதில் 10 இறுத்தல் தண்ணீர் விட்டு 5 நாள் ஊரவைத்து மிச்சம் 10 ருத்தல் தண்ணீரையும் விட்டுககாய்ச்சி கொதிக்கும்போது அன்னபேதியையும் காசி கட்டியையும் தூள் செய்து அதில் போட்டுக்கலக்கி நன்ருய் கொதித்த பதத்திற்கு வந்த பின் இறக்கி மெல்லிய சீலேயில் வடிகட்டி திரும்பவும் அதே பாத்திரத்தில் ஊற்றி பத்திரமாய் மூடி 8 நாள் வைத்திருந்து அதன் பின் எடுத்து நீலம் மஞ்சள் சாயத்தூளை மேற்படி பாத்திரத்தில் போட்டு கலக்கி திரும்ப வடிகட்டிக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

சிகப்பு நிறமான இங்கி செய்யும் முறை.

றெக்கிற்றையிற் ஸ்பிரிட்டு	1 அவுன்சு
கோழிச்சாயம்	அரை கழஞ்சி
தண்ணீர்	1 அவுன்சு

தண்ணீரை றெக்கிற்றியையிற் ஸ்பிரிட்டில் விட்டு நன்ருய்க் கலக்கியபின் ஓர் சீசாவில் வார்த்துக்கொண்டு கோழிச்சாயத்தைப் போட்டு குலுக்கி பாவிக்கவும் இதுபோல் வேண்டிய நிறங்கள் தேவையானுல் மேற்சொல்லிய பாகப்படி அந்தந்தச்சாயங்களேச் சேர்த்து செய்துக் கொள்ளவும்.

தங்க நிறமான இங்கி செய்யும் முறை.

தங்கரேக்கு	24-ரேக்கு
பிரான்ஸ் தங்கம்	அரை அவுன்சு
ஸ்பிரிட்ஸ் ஓயின்	30-துளி
கருவாய் பிசினி	அரை அவுன்சு
தேன்	15-மஞ்சாடி
தண்ணீர்	4- அவுன்சு

தண்ணீரில் தங்க ரேக்கை நுருக்கிப்போட்டு தேனையும் பிசினையும் நன்ருய் அரைத்து கடினமாயிருந்தால் தண்ணீரை

விட்டுஅரைத்து பிறகு ஸ்பிரிட்டைவிட்டு நன்ருய் அரைத்துபின்பு பிரான்ஸ் கோல்டைச் சேர்த்து நன்ருய் அரைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும. தங்கரேக் கிடைக்காதிருந்தால் மோசேக் தங்கம் அல்லது சல்பெயின் ஆப்டின் சேர்த்துக்கொள்ளவும் இது மிகவும் நிறமாய் இருக்கும் தங்கநிறமானது தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

வெள்ளி நிறமான இங்கி செய்யும் முறை.

மேற்சொன்ன மருந்துகளுடன் வெள்ளி ரேக்-24 மேற்சொல்லியபடி சாமானுடன் அதே பாகமாய் செய்து உபயோகிக்கவும்.

சர்கூட் இங்கி செய்யும் முறை.

உயர்ந்த வெள்ளையான பிளாட்டிங் காகிதத்தை கருப்பு அனிலைன் என்பதில் ஊரப்போட்டு ஒன்றின்மேல் ஒன்ருகச் சேர்த்து ஒட்டிவிடவும். யாத்திரை செய்யும்காலத்தில் வேண்டும் போது இதில் கொஞ்சம் கிழித்து ஜலத்துடன் சேர்த்தால் நல்ல கருப்பு நிற இங்கி உண்டாகும்.

எழுத்துகள் அழியாத மை செய்யும் முறை.

சோடியம் ஆப்சல்பெயிட்	1	பாகம்
டர்ப்பென்டையின்	4	,,
(புகையூர் போதுமான மட்டும்)		

இவை மூன்றையும் ஒன்ருகக் கலந்து கரைத்து ஒரு சீசாவில் போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும் தேவையானபோது ஓர் சீசாவில் அல்லது மைக்கூட்டில் வைத்து உபயோகிக்கவும் எழுத்துக்கள் என்றைக்கும் அழிவு ஏற்படாது.

துணிகளுக்கு குறியிடும் இங்கி செய்யும் முறை.

துருசு (அதாவது) மயில் துத்தம்	3	அவுன்சு
சோடா பவுடர்	4	,,
காஸ்டிக்	8	,,
லிக்கர அம்மோனியா	10	,,

இவைகளை ஒன்ருய்ச் சேர்த்து கூட்டி துணிகளில் தங்களுக்கு தேவையான எழுத்துக்கள் குறிகள் எழுதவும் பிறகு ஒரு இரும்புக் கரண்டியிலாவது (அல்லது) ஒரு மண்சட்டியிலாவது

நெருப்பை வைத்துக்கொண்டு துணிகளில் மார்க் வைத்திருக்கும் இடத்தை அந்த நெருப்பினுல் அனல் காட்டவும் சற்று நேரத்திற்குள் எழுத்துகள் நன்ருய்த் தோன்றும் இந்த குறிகள் எவ்விதத்திலும் அழியாமலும் இருக்கும்

பார்வைக்கு எழுத்துகள் காணப்படாத மை செய்யும் முறை

தேசிக்காய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஊரவைத்து பிறகுஒரு இறகால் தொட்டு எழுதிக் காய்ந்த பின் வெரும் கடுதாசிபோல் தான் இருக்கும் ஆனுல் இதை வாசிப்போர் இதன் அந்தரங்கங்களை கற்று இருக்கவேண்டும் அவ்வந்தரங்கம் எவ்வித மெனில் மேற்கண்ட கடிதத்தை நிழலில் காட்டினுல் புதினமாக மஞ்சள் எழுத்துகள் தோன்றும் எலுமிச்சம்பழம் கிடைக்காவிட்டால் ஈர வெங்காயம் (அல்லது) சோற்றுக்கத்தாழை (அல்லது) பசுவின் பாலிலும் இதுகளில் தொட்டு எழுதவும் ஆனுல் இது இரகஸ்யமை ஆதலால் வெளியாருக்கு தெரியாமல் அந்தரங்க விஷயங்களையும் எழுதவும்.

கண்ணுடி அறுக்கும் முறை

கண்ணுடி அறுக்கும் விதம்:—கண்ணுடியை தண்ணீரின் கீழ் வைத்துக்கொண்டு கூர்மையான கத்தரிக்கோலால் அறுத்தால் சரிவர நமது இஷ்டம்போல் வெட்டலாம்.

நாம் மிகுந்த விலைகொடுத்து வாங்கிவைத்திருக்கும் உபயோகமுள்ள புஸ்தகங்கள், துணிகள் முதலிய சாமான்களில் ஓர் வித பூச்சி விழுந்து ஜல்லடைக்கண்களாத் துளைத்து உபயோகமற்றவைகளாகச்செய்து விடுகின்றனவல்லவா? அவைகளுக்கு நாம் ஒருவித பரிகாரம் சொல்லுவோம்.

புஸ்தகங்களை பூச்சி விழாதிருக்க.

புஸ்தகம் காகிதம் முதலியவைகளுக்கு புழு விழுந்து கெட்டுப் போகாமலிருக்கும் பொருட்டு ருஷியன்தோலில் சிறுதுண்டு கொண்டு வந்து நமது அல்மாரி பெட்டி இவைகளில் ஒரு தோல் துண்டு போட்டுவைத்தால் புழுப்பூச்சிகள் அணுகமாட்டாது.

நாடகதிரை பூச்சி விழாதிருக்க செய்யும் முறை.

திரைகள் மேல் எழுத ஆரம்பிப்பதற்கு முன், (வைட்லெட்) என்பதை மூன்று, நான்கு தடவை செவ்வையாகப்பூசி காய

வைத்து பிறகு சீன் எழுத ஆரம்பிக்கவும், எழுதும் சித்திரங்கள் சீக்கிரம் கெடாமல் நெடுநாள்வரை இருக்கும்.

தொனி உண்டாகும் முறை.

காண்டுவரி என்னும் ஒரு பூண்டைக்கொண்டுவந்து (கியாழம்) வைத்து சாப்பிடவும் குரல் செம்மைப்பட்டு கோகிலம்போன்ற தொனி உண்டாகும்.

போற்பூச்சி (கில்டிங்) செய்யும் முறை.

சட்டங்களுக்கு முலாம் பூசுதல்:—சட்டங்களுக்கு இரண்டு தடவை பசை பூசி வெண்மையாகத் தேய்க்கவேண்டும் இச் சட்டத்தின் பேரில் தங்கத்தூள் கலந்த பசையினால் அநேகந் தடவை பருமனைத் தடவி குருணைப்பட்டை அல்லது காக்கைப் பொன்னை (கோல்டன்லீப்) ஒட்டிவிடவும்.

செம்பில் வெள்ளி முலாம் பூசும் முறை.

செம்பில் வெள்ளி முலாம் பூசுதல்:—சுத்த ஜலத்தில் ஒரு கிரேயின் காடிக்காரத்தைக் கரைத்து அதில் நன்றாய்த் துலக்கின ஒரு செம்பு துண்டை கொஞ்ச நேரம் போட்டு வைக்கவேண்டும் பிறகு அத்துண்டை எடுத்துப் பார்த்தால் அதின் பேரில் ஒரு விதமான வெள்ளி பொடி தூவியிருப்பதாய்த்தோன்றும். இந்த வெள்ளிப் பொடியில் 15 கிரேயின் வரையில் ஒரு காகிதத்தினலாவது அல்லது ஒரு இறகினலாவது துடைத்து எடுத்து வைத்துக் கொண்டு அத்துடன் 2-டிரும் (ஸப்பர் டிருப்ரொட் ஆப் பொட்டாஸ்) என்னும் ரெஸங்கலந்த ஸோடா உப்பையும் 30-கிரேயின் படிகாரத்தையும் ஒன்றாய்ச்சேர்த்து வைத்துக்கொண்டு பித்தளை அல்லது செப்புத் தகட்டை எடுத்து அதன் பேரில் இந்தப்பொடியைப் போட்டு நன்றாய்த் தேய்த்தால் வெள்ளி முலாம் பூசப்பட்டதைப்போல் காணும். மேலே சொன்ன நிறைகள் சரியாயிருக்கவேண்டும். முலாம்பூசிய தகடுகளைத் துடைக்கவேண்டிய பொழுதெல்லாம் தோலைக்கொண்டுதான் துடைக்கவேண்டும் பிறகு சுத்தமாகி விடும்.

எஃகு கிலிட்டு சாமானை சுத்தம் செய்யும் முறை.

எஃகு கிலிட்டு:—எஃகு சாமானை செவ்வையாய்த்துடைத்து மெருகு குடுத்தல் வேண்டும். பிறகு நைட்ரோமி யூரியாட்டிக் திராவகத்தில் சிறிது பொன்னைப் போட்டுத் தண்ணியாக்கிக் கொண்டு எஃகு சாமானை முதலில் இந்தப்பொன்கலந்த திராவகத்தில் தோய்த்து உடனே சுத்த ஜலத்தில் தோய்த்தால் பொன்மயமாகிவிடும். பிறகு இதற்கு மெருகு போடுவதும் அவசியந்தான்.

இரும்பை துருப்பு பிடிக்காமல் காப்பாற்றும் முறை.

பாரபைன் என்பதைக் காயவைத்து நன்றாய் இரும்பின் பேரில் பூசவும் பிறகு கம்பளித்துணியால் துடைத்துவிட வேண்டியது இது எவ்விதமான வர்ணத்தையும் அழிக்காது.

ஜலங்களை சுத்தஞ்செய்ய ஒரு லகுவான முறை.

பொடி செய்த படிகாரத்தை ஒரு கரண்டி யெடுத்து ஒரு பீப்பாய் தண்ணீரில் போட்டு விட்டால் சிறிது நேரத்திற்கெல்லாம் அசுத்த மில்லாமல் வண்டலெல்லாம் அடியில் தங்கிவிடும் ஒரு கரண்டி படிகாரம் எட்டு காலன் தண்ணீரைச் சுத்தி செய்யும் வல்லமை உடையது.

பால் கெடாமல் இருக்கும் முறை.

ஒரு கரண்டி உப்பையாவது அல்லது (ஹார்ஸ்ராடிஷ்) என்பதையாவது ஒரு சட்டியில் போட்டு பிறகு பசுப்பால் சேர்க்கவும் பலநாள் வரையில் கெட்டுப் போகாமல் உருசியாகவே இருக்கும். இன்று கறந்தது போலவே பால் எந்த நிறமாகவும் உருசியாகவும் இருக்கிறதோ அதே மாதிரியாகவே அநேக வருஷங்கள் வரையில் அப்படியே யிருக்கும்படி செய்யலாம். செய்யும் விதத்தைப் பின்னால் சொல்லுவோம்.

தேவையான ஸீசாக்களைக் கொண்டுவந்து அவைகள் ஒவ்வொன்றும் நிறையும்படி பாலை விட்டு ஒரு கார்க்கினால் ஒவ்வொன்றையும் செவ்வையாய் மூடி நூலினாலும் அல்லது ஸன்னக் கம்பியிலாவது இருகக்கட்டி விடவேண்டியது. பிறகு இந்த ஸீசாக்களை ஒரு கொப்பரையின் அடியை வைக்கோலால் மூடி அதனுள் இரண்டிரண்டினிடையில் வைக்கோலைக் கொடுத்து வைக்கவும். பிறகு ஷை கொப்பரை நிரையும்படி தண்ணீர்விட்டு அப்படியே அடுப்பில் வைத்து நன்றாய்க் காய்ச்சவேண்டியது. ஜலம் கொதிக்க ஆரம்பித்தவுடன் நெருப்பை யணைத்துவிட்டு அது தானாகவே ஆறும்படி வைத்துவிட வேண்டியது. நன்றாய் ஆறின பிறகு அந்த ஸீசாக்களை யெடுத்து மரத்தூள்களால் மூடி கூடையில் வைத்து வீட்டின் குளிர்ந்த பக்கங்களில் வைத்திருந்தால் வருஷங்கள் எவ்வளவு ஆனாலும் பால் கெட்டுப்போகாமல் அப்படியே கறந்த மேனியாயிருக்கும்.

மரத்தை உளுக்காமலும் செத்துப் போகாமலும் செய்யும் முறை.

பந்தக்கால் முதலிய மூங்கில்களும் மரங்களும் உளுத்து செல்லெரித்துப்போய் விடுகின்றன அல்லவா? காய்ச்சின அல்லி விதையின் எண்ணையுடன் தூள்செய்த கரியைக் கலந்து அவைகளின் பேரில் பூசிவிட்டால் எத்தனை வருஷம் மண்ணிற் கிடந்தாலும் கெட்டுப் போகாது உளுக்காது செல்லெரிக்காது இருப்பு போல் வலுவாகவும் உருதியாகவும் இருக்கும்.

செம்புக்கு தகரம் பூசும் முறை.

செம்புக்குத் தகரம் பூசுதல்:—ஒரு செம்புத்துண்டை நன்றாய்ப் பளபளக்கும்படி சுத்தஞ்செய்து, தூசி ஒட்டிக்கொள்ளாமல் துடைத்து நவாசாரத்தைத்தடவி பிறகு செப்புத்துண்டைச் சற்றுச் சுடவைத்து கொஞ்சம் கொழுப்பையாவது குங்கிலியத்தையாவது தடவி மறுபடியும் சுடவைத்து தகரத்தைத் தடவினுல் உடனே பிடித்துக்கொண்டு வெள்ளி மாதிரி மிகுந்த பளபளப்பாயிருக்கும்.

கிருத்திரமப்போன் செய்யும் முறை.

கிருத்திரமப்பொன்:—இந்த பொன் செய்வதற்கு அடியிற் சொல்லும் சாமான்கள் தேவை. சுத்திசெய்த தாம்பிரம் 100 விருக நிடை துத்தினுகம் 17-விருக நிடை, (மக்னீஷியா) 6 விருக நிடை, நவாச்சாரம் மூன்றரை விருகநிடை, காய்ந்தாறின சுண்ணும்பு ஒன்றேமுக்கால் வீசை, (டார்ட்டார்) என்னும் சாருயபீப்பாயில் ஒட்டிக்கொண்டிருக்கும் வெண் பிசின் ஒன்பது வீசை முதலில் தாம்பிரம் மூசியில் உருக்கப்படுகின்றது. துத்தினுகம் தவிற மற்றைய தினுசுகள் சேர்க்கப்படவேணும். பிறகு துத்தினுகத்தைப் பொடிசெய்து சேர்க்கவேணும். அரைமணி நேரத்தில் இவை யெல்லாம் உருகிப்போய்விடும். பிறகு எடுத்தெடுத்து ஊற்றிக் கட்டியாக்கிக் கொள்ளலாம். இப்பொன் வேலைகளுக்கு மிகவும் உபயோகமானது அநேக பொன் நகைகள் இதனுல் செய்யப்படுகின்றன.

கிலிட்டு பட்டணுக்கு மெருகு கொடுக்கும் முறை.

கிலிட்டு பொத்தான் முதலிய சிறிய வஸ்துக்களுக்கு கில்டுப் போடவேண்டுமானுல் பொன்னைப் பாதரசத்துடன் கலக்கவேண்டும். பிறகு கில்ட்டு கொடுக்கவேண்டிய வஸ்துவை அக்கினி திராவகத்தில் சுத்தி செய்து ஒரு (பிரெஷ்ஷினுல்) பொன் பாதரஸக்

கலப்பைப் பூசவேண்டியது. பிறகு அதைக் கொஞ்சம் தணலிற் காட்ட பாதரசம் பறந்தோடிப்போம். பொன்மட்டில் நிற்கும். பிறகு அதற்கு மெருகு கொடுக்கவேணும்.

உலோகங்களுக்கு மெருகு கொடுக்கும் திரவகம்.

சுத்தமான சாக் ½ இருத்தல் டர்பென்டைன் 3 அவுன்சு பென்ஜாயின் 3 அவுன்சு இவையனைத்தும் ஒன்றாய்க்கலந்து வைத்துக்கொண்டு மெருகு கொடுக்கும்போது இந்த திரவகத்தை கொஞ்சம் பஞ்சியில் தொட்டு எந்த உலோகங்களுக்கு மெருகு கொடுக்கவேண்டுமோ அதின்மேல் பூசி கொஞ்சம் காய்ந்த பிறகு ஓர் கம்பளித் துண்டால் துடைக்க மெருகு வரும்.

வேறுவிதமான முறை.

டர்பென்டைன் 1 அவுன்சு, பென்ஜாயின் 2 அவுன்சு, ஆக்ஸாலிக் ஆஸிட் 1 அவுன்சு, சுத்தி செய்த சாக் 2 அவுன்சு இவைகளை நன்றாகக் கலந்து வைத்துக்கொண்டு தேவையான போது உபயோகிக்க வேண்டும்.

வஸ்திரங்கள் சாயமிடும் முறை.

வஸ்திரங்களை சாயமிடுவதற்கு முன் துவைத்தாகிலும் அல்லது சலவை செய்தாகிலும் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

சாயமிடும் பாத்திரம் செப்பு அல்லது பித்தளை பாத்திரம் அகல முள்ளதாயும் இருக்கவேண்டும்.

செப்பு பாத்திரம் கிடைக்காவிட்டால் மண் பாத்திரம் அதாவது ஒரு பெரிய அகலமுள்ளதாயும் இருக்கவேண்டும் அந்தப் பாத்திரத்தில் அரை பாகம் ஜலம் வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

வஸ்திரம் அல்லது நூல் சாயமிடும்போது வஸ்திரத்தை துவைக்கவேண்டும் துவைத்தானபிறகு வஸ்திரம் முழுதும் சாயம் படிந்ததா இல்லையா என்று சரிவர பார்க்கவேண்டியது சாயம் படியாதிருந்தால் அதேபிரகாரம் மறுபடியும் துவைக்கவேண்டும் துவைத்தான பிறகு நிழலில் காயவைக்கவும். அதே மாதிரியாய் நூல்களையும் சாயம் துவைக்க வேண்டும்.

சாயம்போடும்போது மூங்கில் தடியாவது அல்லது கொய்யா மரத்தின் கிளையாவது இருந்தால் மிகவும் மேன்மையாய் இருக்கும் கழியின் முனையில் தடித்து இருக்கவேண்டும் முனையில் மெல்லியதாக இருக்கவேண்டும் 2 அடி நீளமும், 1 அங்குலம் கனமும் இருக்க வேண்டும்.

நாட்டுச் சாயங்களின் முறை.

சப்பங்கொட்டையில் சாயமிடும் முறை.

சப்பங்கொட்டையைக் கொண்டுவந்து சிறுதுண்டுகளாக நறுக்கி வெட்டி தூள்செய்து தண்ணீருடன் கலந்து அடுப்பில் கொதிக்க வைக்கவும் பிறகு சிகப்பு நிறமும், ஊதா நிறமும் பிரகாசிக்கும்.

காசுக்கட்டியில் சாயமிடும் முறை.

காசுக்கட்டி இதில் இருவகை உண்டு (அதாவது) வெள்ளை காசுகட்டி, கருப்பு காசுகட்டி இவை சாயம்போடுவதற்கு மேலானது இந்த சாயத்தில் பிரவுன் கலர் உண்டாகும்.

மாதுளம் பழத்தோலில் சாயம் செய்யும் முறை.

மாதுளம்பழத் தோலைக் கொண்டுவந்து வெய்யலில் உலர்த்தி தூள்செய்து ஜலத்தில் கலந்து கஷாயம் செய்துக்கொள்ளவேண்டும் நீடித்த மஞ்சள் நிறம்தரும்

துணியை முதலில் படிகாரத்தை பொடிசெய்து தண்ணீரில் கலந்து துணியை தோய்த்துப் பிழிந்து ஷை கியாழத்தில் தோய்த்தால் ஓர் வித மஞ்சள் நிறம் தரும் கலர் நீடித்து இருக்கும்.

அவுரி சாயம் வகை

அவுரி என்பது நீலசாயத்திற்குப் பெரும்பாலும் அவுரிதான் உபயோகப்படுகின்றன.

கடுக்காய்த் தோலில் சாயம் செய்யும் முறை

கடுக்காயை உடைத்து கொட்டையை நீக்கி மேல்தோலை நறுக்கி பொடிசெய்துக்கொண்டு இந்தப் பொடியை ஜலத்தில் ஊரவைத்து கியாழமாக்கிக்கொள்ளவும். இதுமேலான சாயமிருக்கும்.

மஞ்சள் சாயம் வகை.

நல்ல அரக்கு மஞ்சளை பொடிசெய்து ஜலத்தில் கரைத்து சற்றுநேரம் பொறுத்து நல்ல சலவை செய்த வஸ்திரங்களை துவைக்கவேண்டும் பிறகு சுத்தமாக துணியை பிழிந்து உலர்த்தவேண்டும், பிறகு உபயோகிக்கவேண்டும், ஆனால் கொஞ்சம் சாயம் மங்கலாக இருக்கும் நெடுநாள் உழைக்காது.

மஞ்சிஷ்டம் சாயம் வகை

மஞ்சிஷ்டம் என்பது ஒருவித சாயம் இருக்கின்றன மஞ்சிஷ்டத்தில் சிகப்பு நிறம் உண்டாகும்.

கருவேலம் பட்டை சாயமிடும் முறை.

கருவேலம் பட்டையை வெய்யலில் உலர்த்தி உரலில் போட்டு இடித்து வஸ்த்திரகாயம் செய்து வைத்துக்கொள்ளவும் பிறகு தேவையானபோது தண்ணீரில் கலந்து சாயம்போடும் சமையத்தில் உபயோகமாகும் இதில் பிரவுன் கலர் வரும் சாயம் மிகவும் உருதியாயும். கெட்டியாயும் இருக்கும்.

நுணாவேர் சாயமிடும் முறை.

நுணாவேரைக் கொண்டுவந்து வெய்யலில் உலர்த்தி இடித்து பொடிசெய்து வைத்துக்கொள்ளவும் இத்துடன் கொஞ்சம் படிகாரத்துள் கலந்துகொண்டால் நல்ல சிகப்பு நிறமான சாயம் உண்டாகும்.

ஆரேஞ்சு கலர் சாயம் போடும் முறை

சோடா 5 தோலா	ஜப்ருன் விரை 1-பலம்

இவை இரண்டும் ஒன்ருய்க்கூட்டி ஒரு சேர் ஜலத்தில் நாலு மணிநேரம் வரையில் ஊரவைத்து நன்ருகப்பிசைந்து மற்ெருரு பாத்திரத்தில் சாய்த்தை வடிகட்டி எடுத்துக்கொள்ளவும் இதில் துணியைத்தோய்க்கவும் பிறகு துணியைப் பிழிந்தெடுத்து படிகார ஜலத்தில் துவைக்கவேண்டும் பிறகு நன்ருய்ப் பிழிந்து காயவைக்கவும். நல்ல ஆரெஞ்சு கலர் உண்டாகும் ஆனல் கெட்டிச்சாயமல்ல.

நீலக்கலர் சாயம் செய்யும் முறை.

நீலிமருந்து 10 சேர்	அன்னபேதி 25 சேர்
சுண்ணும்பு நீர் 30 சேர்	தண்ணீர் 1 கியாலன்

இவை மூன்றையும் ஒரு மண்தொட்டியில் போட்டு ஒரு மரத்துண்டில் கலக்கவும் நாள் ஒன்னுக்கு நாலு ஐந்து தடவை கலக்கவும் இப்படி செய்து வந்தால் 5 நாள் அல்லது 6 நாளில் தொட்டி சாயமிட ஏதுவாகும் அதில் பழைய நீலக்கரைப்பை கொஞ்சம் சேர்த்து சாயம் துவைக்க வேண்டிய துணி அல்லது நூல் இவைகளை சுத்தமான வெளுத்த ஜலத்தில் நனைத்துப் பிழிந்து பின்பு மேற்சொல்லிய சாயத்தொட்டியில் தோய்க்கவும்

துவைத்து எடுத்தபின் மஞ்சள் கலந்த பச்சை நிறம் கலந் திருக்கும் காற்றில் உடனே நீலமாக மாறிவிடும். நமக்குவேண்டிய நீலம் வரும் வரையில் அடிக்கடி தொட்டியில் தோய்க்கவும்.

மற்றொரு வகை செய்யும் முறை.

ஸ்கார்லெட் சாயம் 4 டிரும் ப்ளூ மஜெண்டா 4 டிரும் இவை இரண்டையும் 5 சேர் ஜலத்தில், ஊற்றிக்கிண்டவும் பிறகு இரண்டு டிரும் பொடிசெய்த படிகாரத்தைப்போட்டு துணியை நனைத்துப் பிழிந்து உலர்த்தவும்.

பச்சை நிறமுள்ள சாயம் செய்யும் முறை.

நல்லதேர்ந்த மஞ்சள் 5 பலம் எடுத்து மைபோல் அரைத்து 8 சேர் ஜலத்தில் கரைத்து அத்துடன் கொஞ்சம் புளியும், படிகாரத்தையும் சேர்ந்துக்கொள்ளவும்.

பிறகு முதலில் துணிக்கு நீலச்சாயத்தில் கொஞ்சநேரம் நனைத்து வைத்தான பிறகு துணியைப்பிழிந்து மஞ்சள் சாயத்தில் தோய்க்கவும். இதில் நல்ல பச்சை உண்டாகும்.

கிறேம் சில்கு பச்சை சாயம் செய்யும் முறை.

கறேம் ஆலம் என்னும் வஸ்துவை கரைத்து அதில் துணியை நனைத்து பிறகு கொதிக்க வைத்த சோடா ஜலத்தில் தோய்க்கவும் இம்மாதிரி இரண்டு மூன்று தடவைமாறி மாறி தோய்க்க வேண்டும் இது அழகான சாயம் உண்டாகும்.

சிகப்பு நிறமுள்ள சாயம் செய்யும் முறை.

சாயம்போடவேண்டிய துணிகளை நருக்கி சிகப்பு எண்ணை 8 பாகம் தண்ணீரில் கரைத்து துணியை தோய்த்துப் பிழிந்து உலர்த்தவும் அதன் பின் 20 சேர் தண்ணீரில் இருபது தோலா கடுக்காயைப் போட்டு கியாழமாக்கிக்கொண்டு சூடாயிருக்கும் போதே 4 மணிநேரம் துணியை ஊரவைக்கவும். அதன் பிறகு 20 தோலா படிகாரத்தை 20 சேர் தண்ணீரில் கரைத்து தோய்க்கவும்.

20 தோலா மஞ்சிஷ்டம் நுணா வேர் 100 தோலா

இவைகளை 3 சேர் சுத்த ஜலத்தில் கியாழம் வைத்து மற்றொரு பாத்திரத்தில் வடிகட்டி சூடாயிருக்கும்போது மேற்சொல்லிய முறைப்படி தோய்த்த துணிகளை 3 மணி நேரம் ஊரவைக்கவும் பிறகு பிழிந்து எடுத்து நிழலில் உலர்த்தவும்.

அலிஜரின் சிகப்பு நிறமுள்ள சாயம்.

துணியை சாயமிடுவதற்கு முன் அழுக்கை வெளுக்க சோடா பவுடரில் நனைத்து அரை மணி நேரம் ஊரவைத்து அதன் பிறகு துருக்கி சிவப்பு எண்ணை 10 பங்கு ஜலத்தில் கறைத்து துணியை நனைத்து காயவைத்து பிறகு படிகாரத் தண்ணியில் நனைத்து அதின் பின் சுண்ணும்பு கரைப்பில் துணியை நனைத்துப் பிழிந்து காயவைக்கவும். அலிஜரின் சாயம் 5 பவுண்டு, துருக்கி சிகப்பு எண்ணை 1-20 ஆஸிடேட் ஆப் லைம் $\frac{1}{4}$ பவுண்டு இவை மூன்றும் சேர்த்து இந்த கரைப்பில் அரை மணி நேரம் ஊரவைக்க வேண்டும். பிறகு கரப்பை கொதிக்கவைத்து இதில் ஒரு மணி நேரம் ஊரவைக்கவும் பிற்பாடு துணியைப் பிழிந்து காயவைத்தான பிறகு ஸோப் போடவேண்டும்.

காக்கி நிறமான சாயம் செய்யும் முறை.

கடுக்காய்த்தோலை பொடிசெய்து நன்ருய்க்கொதிக்க வைத்து கியாழம் செய்து துணியை அரைமணிநேரம் வரையில் ஊர வைத்து நன்ருகப்பிழிந்து பிறகு அரை மணிநேரம் துணியை பொட்டாசியம் பைக்ரோமேட் கரைப்பில் ஊரவைத்தான பிறகு பிழிந்து நல்ல ஜலத்தில் துவைத்து உலர்த்தவும்.

நீடித்த காக்கி சாயம் செய்யும் முறை.

துணியை முன்போல் கடுக்காய்த்தோல் கியாழத்தில் அரை மணி நேரம் தோய்த்து பின் கால் மணிநேரம் மயில் துத்தம் கரைப்பில் தோய்த்து பிறகு எடுத்து பைக்ரோமேட் கரைப்பில் அரை மணிநேரம் ஊரவைத்து பிழிந்து காயவைக்கவும்.

பிரவுன் கலர் சாயம் போடும் முறை.

10 பலம் காசுக்கட்டி, 8 சேர் ஜலம் இவை இரண்டையும் நன்ருகக் கொதிக்கவைத்து கியாழம்போல் ஆனவுடன் அரை மணி நேரம் வரையில் ஊரவைத்து பிழிந்தெடுத்து மயில் துத்தம் 3 பலம், ஜலம் 9 சேர் இக்கியாழத்தில் அரைமணி நேரம் ஊர வைத்து பிழிந்துக்கொண்டு பிறகு பைகிரோமேட் 3 பலம், தண்ணீர் 8 சேர் இக்கியாழத்தில் 3 நிமிஷம் வரையில் ஊரவைத்துப் பிழிந்து பிறகு காயவைக்கவேண்டியது.

கருப்பு நிறமுள்ள சாயம் செய்யும் முறை

சாயமிடவேண்டிய துணியை கெட்டியான அவுரி சாயத்தில் 2 முறை தோய்க்கவும் பிறகு பிழிந்து காசுக்கட்டி கியாழத்தில்

தோய்த்தால் கருப்பு நிறம் உண்டாகும் பிறகு பைக்கிரோமேட் கரைப்பில் துணியைத் துவைக்க வேண்டும் சாயம் நீங்காமலும், கெட்டியாகவும் இருக்கும்.

வேரு விதமான முறை.

மாதுளம் பழத்தோல் 5 பலம், கடுக்காய்த்தோல் 5 பலம், 10 சேர் தண்ணீர் இவைகளை கியாழம் வைத்து கொதித்தான பிறகு இறக்கிக்கொண்டு துணியை அரைமணிநேரம் ஊரவைத்து பிழிந்து வெய்யலில் காய்ந்த பின் அன்னபேதி 3 பலம், தண்ணீர் 9 சேர் இவைகளை கரைத்து அரைமணி நேரம் அந்த துணியை தோய்க்கவும் இதே பிறகாரம் மூன்று தடவை செய்யவும். பிறகு சோப்பு போட்டு கசக்கி நிழலில் உலர்த்தவும் சாயம் அநேக நாள் நீடித்து நிற்காது.

கூந்தலின் தைல முறைகள்.

சூரியகாந்தி கூந்தல் தைலம் செய்யும் முறை:

அரைக்கீரை விதை பலம் 2, பச்சிலை பலம் 2, செம்பருத்திபூ பலம் 2, மகிழம்பூ பலம் 2, செண்பகப்பூ பலம் 2, மதனப்பூ பலம் 2, வெட்டிவேர் பலம் 2, குருவேர் பலம் 2, விலாமிச்சம்வேர் பலம் 2, கஸ்தூரி மஞ்சள் பலம் 2, கிச்சிலிக்கிழங்கு பலம் 2, பூலாகிழங்கு பலம் 2. ஆலம் விழுது பலம் 2, தவனம் பலம் 2, மீருவு பலம் 2, கதிர் பச்சை பலம் 2 இவைகளைக் கொண்டு வந்து வெய்யலில் காயவைத்தான பிறகு பஞ்சுபோல்நருக்கி உறுதியான துணியில் முடிந்து ஒரு வீசை நல்ல எண்ணை கொண்டுவந்து ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் ஊற்றி துணியில் முடிந்திருக்கும் முடிச்சியுடன் அந்த எண்ணையில் போட்டு வாய்புறம் ஒரு வஸ்திரத்தினால் கவசஞ்செய்து ஒரு மண்டலம் சூரிய புடம் வைக்கவும். பிறகு ஒரு சீசாவில் வடிகட்டிக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

இதை உபயோகிக்கு முறை ஸ்நானம் செய்தவுடன் கூந்தலை உலர்த்தி மருநாள் முதல் கொண்டு இந்த தைலத்தை தலைக்குத் தடவி வந்தால் கூந்தலை அடர்த்தியாயும் உண்டு பண்ணும் கூந்தல் நீண்டும் பெருகும் நேத்திரத்திற்கு மிகவும் சிறந்தது.

தலையில் உள்ள ரோமத்தை உதிருதிருக்கும் மார்க்கம்.

நாரத்தம், மாதுளை, கொளுஞ்சி, எலுமிச்சம், விளா, மா ஆகிய இவைகளின் வித்துப் பருப்புகளை சமநிடையாக நிறுத்துக் கொண்டு அம்மியில் வைத்து ஆவின்பால் விட்டரைத்து கொஞ்

சம் கொதிக்கவைத்து ஒரு மண்டலத்திற்கு குறையாமல் காலையில் சிரசில் இட்டு மாலையில் தலை முழுகி வந்தால் தலைமயிர் கொட்டுவதை நிருத்தும்.

சிறு பிள்ளைகள் முதல் பெரியோர்கள் வரையிலும் மேற்கண்ட முறைப்படி உபயோகித்து வந்தால் மிகவும் மேன்மையாக இருக்கும்.

விக்டோரியா கூந்தல் வளரும் பரிமளத் தைலம் செய்யும் முறை.

கிச்சிலிக் கிழங்கு 5 பலம்	கோரைக்கிழங்கு 5 பலம்
வெட்டிவேர் 5 பலம்	விலாமிச்சம்வேர் 5 பலம்
ஆலம் விழுது 5 பலம்	செம்மரக் கட்டை 5 பலம்
தேவதாரிக் கட்டை 5 பலம்	அகில் கட்டை 5 பலம்
சந்தனக் கட்டை 5 பலம்	கிளியூரம் பட்டை 5 பலம்

பெரிய லவுங்கப் பட்டை 5 பலம் இவைகளை எல்லாம் ஒன்றாக சேர்த்து இடித்து 4-படி தண்ணீர் விட்டு அடுப்பில் வைத்து நன்றாகக் காய்ச்சி அரைபடி ஜலமாகச்சுண்ட வைத்து இறக்கி சூடாறின பிறகு ஷை திப்பியைப் பிழிந்து கனத்த துணியில் வடிகட்டிக் கொள்ளவும்

பிறகு கஸ்தூரி பலம் 1, மஞ்சள் பலம் 1, ஜடாமாஞ்சி பலம் 1 பச்சிலை பலம் 1, மதுரம் பலம் 1, கோஷ்டம் பலம் 1, முஞ்சாந்து பலம் 1, ஏலரிசி பலம் 1 இவைகளை பஞ்சுபோல் நறுக்கி, அம்மியில் வைத்து பசும்பால் விட்டு சாந்துபோல் அரைத்து 2-வீசை உயர்ந்த நல்ல எள்ளு எண்ணையில் போட்டுக்குழப்பி மேற்கண்ட கியாழத்தில் விட்டு ஒன்றாய்க்கூட்டிக் கலக்கி அடுப்பில் வைத்து சிறுதீயாக எரித்து தைலபதமாகும் வரையில் காய்ச்சி இறக்கவும் பிரதி தினமும் கூந்தலில் தடவினால் தலைமயிர் செழிப்பாகவும் மேன்மையாகவும் வளரும். மண்டைக்குத்தல், கண் எரிதல், மூளை வரட்சி இவையாவும் தீரும்,

---

சம்பங்கி எண்ணை செய்யும் முறை.

ஒரு செப்புப் பாத்திரத்தில் 2-வீசை நல்ல எண்ணையில் சம்பங்கிப்பூ 2-படி, கஸ்தூரி மஞ்சள் 3 பலம், கோரைக் கிழங்கு 3 பலம், கிச்சிலிக்கிழங்கு 3 பலம், பூலாக்கிழங்கு 3 பலம், வெட்டிவேர் 3 பலம், கதிர் பச்சை 3 பலம், குருவேர் 3 பலம், இவைகளை எண்ணையில் போட்டு, மாவினால் வாயை மூடி கவசஞ்செய்து

ஒரு பெரிய மண் பாண்டத்தை அடுப்பில்வைத்து தண்ணீர்வார்த்து பாண்டத்தின் மத்தியில் மூன்று கற்கள் வைத்து அதின் மேல் ஷெ செப்புப் பாத்திரத்தை வைத்து சிறிய தீயாக ஒரு நாள் முழுதும் சூடு உண்டாக்கி இறக்கி வைத்து சூடு ஆரின பின் வடி கட்டி சீசாவில் வார்த்து வைத்துக்கொள்ளவும். தேவையான போது உபயோகிக்க வேண்டியது.

சகுந்தலா கூந்தல் வளரும் தைலம் செய்யும் முறை.

நல்ல எள்ளு எண்ணெ ½ வீசை, பாரக் மெண்டு ஆயில் ½ அவுன்சு, சிட்ற நல்லா பில்லு ½ அவுன்சு, கர்ப்பிலியம் ½ அவுன்சு, சம்மர்கப் 1 அவுன்சு, மல்லிகைப்பூ எண்ணெ ½ அவுன்சு, இவை களில் தனியாக நல்ல எள்ளு எண்ணெயை மாத்திரம் ஒரு ஏனத்தில் விட்டு அடுப்பேற்றி கொஞ்சம் சூடானவுடன் ஆல்கனருட் கிழங் கின் தூளை சிகப்பு நிறம் தேவையான மட்டும் சூடாயிருக்கும் எண்ணெயில் போட்டுக் கலக்கி இறக்கி வைத்துக்கொண்டு மற்ற 5-தினுசுகளையும் விட்டு வாய்புறம் மூடி ஆறினபிறகு ஒரு பெரிய புட்டியிலாவது அல்லது கல் ஜாடியிலாவது காற்றுப்போகாமல் அடைத்து வைத்துக்கொள்ளவும். பிறகு வேண்டும் போது எடுத்து உபயோகிக்க வேண்டும்.

செந்தாழம்பூ எண்ணெ செய்யும் முறை.

சுத்தமான நல்ல எண்ணெ ½ வீசை ஜாடியில் வார்த்து அதனுள் செந்தாழம்பூ இதழ்கள் 30-க்கு குறையாமல் போட்டு, கஸ்தூரி மஞ்சள், கோரைக் கிழங்கு, கிச்சிலிக்கிழங்கு, பூலாக் கிழங்கு, அகில் கட்டை, இவைகளை சமனிடையாக இடித்து ஒரு பலம் வீதம் சேர்த்து ஷெ கண்ட எண்ணெயில் நன்றாய்க் கலக்கி வாய் மூடி யிட்டு மாவினால் வாயைக் கவசஞ்செய்து ஒரு பெரிய பாத்திரத்தை அடுப்பில் வைத்து அரை பாகம் ஜலம் விட்டு பாத் திரம் மத்தியில் மூன்று கற்களை வைத்து ஷெ ஜாடியை வைத்து அடுப்பேற்றி சிறிய தீயாக எறித்து நாள் முழுதும் சூடு ஏற்றி இரக்கி பிறகு எண்ணெயை வடித்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும், பிறகு தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

மகிடம்பூ எண்ணெ செய்யும் முறை.

கஸ்தூரி மஞ்சள், கோரைக்கிழங்கு, கிச்சிலிக்கிழங்கு, பூலாக் கிழங்கு, வெட்டிவேர், கதிர் பச்சை, குருவேர், சந்தணத்தூள், அகில் கட்டை, தூள் வகைக்கு 2-பலம் சேர்த்து இத்துடன் நல்ல எண்ணெ 1 வீசை ஜாடியில் விட்டுக்கலந்து அத்துடன் அப்போ

திறுத்த மகிடம்பூ ஒருபடி போட்டு மாவினுல் வாய் மூடியிட்டு, கவசஞ்செய்து ஒரு பாத்திரத்தில் அரை பாகம் ஜலம் விட்டு அதன் மத்தியில் மூன்று கற்கள் வைத்து அடுப்பேற்றி ஜாடியை வைத்து சிறு தீயாக நாள் முழுதும் போட்டு காய்ச்சி இறக்கவும். பிறகு வடித்து தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

நரைமயிர் கருக்கும் தைலம் செய்யும் முறை.

நெ, 1. சொல்யூஷன் — மழைத்தண்ணீர் 16 அவுன்சு, மெத்லெட் ஸ்பிரிட் 2 அவுன்சு, பைரோ காலிக் ஆசிட் ½ அவுன்சு இவைகளை ஒன்ருகச்சேர்த்து ஒரு புட்டியில் கலக்கி வைக்கவும்.

நெ. 2. சொல்யூஷன் — காடிகாரம் 2 அவுன்சு, லிக்கா அமோனியா 1 அவுன்சு, மழைத்தண்ணீர் 15 அவுன்சு இவைகளை ஒன்ருகக் கலந்து ஒரு சீசாவில் அடக்கம் செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

நெ. 3. சொல்யூஷன் — டிஸ்ட்டில் பொட்டாஷ் 8 அவுன்சு, லிக்கர் பொட்டாஷ் 1 அவுன்சு, ஹைறோ செல்பட் அம்மோனியா 8 அவுன்சு இவைகளை ஒன்ருகக்கூட்டி ஒரு சீசாவில் போட்டு குலுக்கி வைத்துக்கொள்ளவும்.

ஷை கண்ட 1-வது நெம்பர் புட்டியில் உள்ள மருந்தும்.
ஷை கண்ட 2-வது நெம்பர் புட்டியில் உள்ள மருந்தும்.
ஷை கண்ட 3-வது நெம்பர் புட்டியில் உள்ள மருந்தும்.

உபயோகிக்கும் போது ஒவ்வொரு நெம்பர் புட்டியிலுள்ள மருந்தை தனித்தனி பிரஷ்ஷில் தொட்டு நரைத்த ரோமங்களுக்குத் தடவவேண்டும். சற்றுநேரம் கழிந்தவுடன் நரைத்த மயிர்கள் எல்லாம் நாகப் பழம்போல் கருமை நிறமுண்டாகும். அன்று ஜனித்த ரோமங்கள்போல் தோன்றும், கருப்புப் பட்டிற்கு நிகருக யிருக்கும்.

உயர்ந்த பாம்பே ஏர் ஆயில் செய்யும் முறை.

½ வீசை நல்லெண்ணெ
½ அவுன்சு மல்லிகைப்பூ எசென்சு
½ அவுன்சு ரோஸ் எசென்சு

முதலில் நல்லெண்ணெயை ஓர் பாத்திரத்தில் விட்டு அடுப்பி லேற்றிக் காய்ச்சவும் பிறகு 1½ அவுன்சு அல்கநெட்ரூட் என்னும்

வருணப் பட்டையை ஷை எண்ணெயில் போட்டு காய்ச்சவும் காய்ந்தவுடன் சிகப்பு நிறம் உண்டாகிவிடும். உடனே ஷை 3 தினுசுகளையும் எண்ணெயில் விட்டு 5-நிமிஷம் வரையில்வைத்திருந்து அடுப்பை விட்டு கீழே இறக்கி சூடாறின பின் சீசாவில்விட்டு கார்க் கடைத்து வைத்துக்கொள்ளவும். இந்த தைலம் அதிக வாசனை யுள்ளதாயும் கூந்தலை அதிக அழகாயும் வளர்க்கும்.

இன்னொரு விதம் செய்யும் முறை.

1 வீசை தேங்காய் எண்ணெயை ஒரு பாத்திரத்திலிட்டு அடுப் பில் வைத்து கொஞ்சம் சூடானவுடன் ஆல்கனெட்ரூட் என்னும் சரக்கை எவ்வளவு சிவந்த நிறம் தேவையோ அவ்வளவிற்கு கொஞ் சம் போட்டு கீழே இறக்கி வைத்து தேவையானபோது உபயோகிக்க வும்.

ரோஸ் ஏர் ஆயில் செய்யும் முறை.

ஆலிவ் ஆயில் ஒரு பவுண்டு, ஒட்டோ ஆப் ரோஸ் அரை திரும், ஆயில் ஆப் ரோஸ்மெரி ஒருதிரும் இருபது துளி:

எண்ணெயில் ஆல்கநெட்ரூட் என்னும் கிழங்கை பொடிசெய்து போடவும் இது எண்ணெயில் கலந்தவுடன் சிகப்பு நிறம் உண்டாகும் பிறகு கொஞ்சநேரம் சூரியபுடம் வைக்கவும் பிறகு எண்ணெயைத் தெளிவாக இறுத்துக் கொண்டு மற்ற இரண்டு சரக்கையும் அந்த எண்ணெயில் போடவும் பிறகு எண்ணெயை நன்றாக குலுக்கி சீசா வில் வார்த்துக்கொண்டு தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

கல்கத்தா ஹேர் ஆயில் செய்யும் முறை.

மினரலாயில் 2 வீசை, எஸென்ஸ் ஆப் மோர்டீயா 1 அவுன்சு ரோஜா தைலம் 1 டிராம், ஆல்கநெட் கிழங்கு 4 பலம்.

மினரல் ஆயில் கிடைக்காவிட்டால் நல்லெண்ணெயாவது, தேங் கா எண்ணெயாவது உபயோகிக்கலாம், அந்த எண்ணெயில் ஆல்க நெட் கிழங்கு 4 பலம் தூள் செய்து எண்ணெயில் போட்டுக் குலுக் கனுல் சிகப்பு நிறம் தரும். பிறகு எண்ணெயை சூரியபுடம் வைத் தெடுத்து மை ஒத்தும் தாளில் எண்ணெயை வடித்து மேற்சொல்லிய கிரிமளத் தைலமாவது அல்லது வேறுவிதமான தைலங்களையாவது சேர்த்து உபயோகிக்கவும்.

உயர்ந்த மிஸ்கி பெருங்காயம் செய்யும் முறை.

அரை வீசை உரித்த பூண்டு
அரை வீசை உரிக்காத பூண்டு
அரை வீசை விளாம்பட்டை
அரை வீசை விளாம் பிசினி
அரை வீசை உயர்ந்த மணிக்காயம்
கால் இருத்தல் பால காயம்

இவைகளில் விளாம்பட்டை மாத்திரம் சிறு பொடிகளாகும்படி இடித்து தூள் செய்துக்கொண்டு அதன் பிறகு மற்ற 5 தினுசுகளையும் பட்டையின் தூளில் போட்டுக் கலந்து கல் உரலில் ஒன்றரை மணி நேரம் இடித்து தினுசுகள் யாவும் ஒன்றாகக் கலக்கும்படி இடிக்கவும். அப்படி கலக்காவிட்டால் வெந்நீறை கொஞ்சம் ஆரவைத்து மேற்படி தூளில் கொஞ்சம் தெளித்து மறுபடியும் கால் மணி நேரம் இடிக்க புளி போல் கைக்குப் பக்குவம் ஏற்படும் அதை எடுத்து கட்டியாய் உருட்டி மாட்டுத்தோலில் வைத்துச் சுருட்டி அதன்மீது கோணிச்சாக்கை மேல்புரம் சுற்றி கருங்கல்லின் மீது வைத்து அதன்மீது பாரமான கருங்கல்லை வைத்து இரண்டு வாரங்கழித்து மேற்படி சாக்கையும், மாட்டுத்தோலையும் பிரித்து எடுத்துவிட்டு உபயோகிக்க வேண்டும்.

வயலெட் பௌடர் செய்யும் முறை.

ஸ்டார்ச் பௌடர்	1 இருத்தல்
அர்ரூட்மாவு	3 அவுன்சு
ஆயில் லெம்மன்	20 சொட்டு
ஆயில் லவுண்டர்	10 ,,
ஆயில் கிளோவ்ஸ்	5 ,,

இதுகளை ஒன்றாய்க்கலக்கி கம்பிமாவடிப்பட்டையில் அரைத்து ஓர் சீசாவில் மூடிவைக்கவும் தேவையான நேரம் சிறுபிள்ளைகளுக்கும் வழக்கம்போல் உபயோகித்துவர திரேகத்திற்கு மிகவும் நன்று.

ரோஸ் பௌடர் செய்யும் முறை.

ஆரோரூட் மாவு	1 இராத்தல்
ரோஸ் பீகங்	5 கிரேன்சு
அட்டோடி ரோஸ்	10 சொட்டு
சந்தண அத்தர்	5 ,,

இவைகளைச் சேர்த்து மேற்சொல்லிய பிரகாரம் உபயோகித்து வரவும்.

பேஸிமுகப் பௌடர் செய்யும் முறை.

மாக்னிசியா கார்ப்	8 அவுன்சு
ஆக்சையிட் ஆப்பிஸ்மத்	2 ,,

இவை இரண்டையும் ஒன்றாய்ச்சேர்த்து மேற்சொல்லிய பிரகாரம் செய்துக்கொள்ளவும்-

---

பாஸ் பௌடர் செய்யும் முறை.

பிரன்ச் சாக்	1 இராத்தல்
சிங்க் ஆக்சையிட்	1 அவுன்சு
ஆக்சையிட் ஆப் பிஸ்மத்	1 ,,

இவைகளை ஒன்றாகச் சேர்த்து மேற்சொல்லியபடி செய்து உபயோகிக்கவும்.

புளூம் ஆப்ரோஸ் செய்யும் முறை.

கர்மாயில் 40 நெ.	1 டிராம்
குளோரெட் ஆப் அமோனியா	2 ,,
பன்னீர்	4 அவுன்சு
எஸென்சு ரோஸ்	2 டிராம்

இவைகளை ஒன்றாய்க்கலக்கி ஓர் புட்டியில் வைத்துக்கொண்டு ப்ரஷ்ஷில் முகத்தில் தடவினால் முகம் ரோஸ் நிறமும் பளபளப்பும் முகவஜீகரமும் உண்டாகும்.

கலிடேர் செய்யும் முறை.

கொரோசிவ் சப்ள்மேட்	5 கிரேன்ஸ்
வாதம் பருப்பு	4 அவுன்சு
பன்னீர்	8 அவுன்சு
ஓடிகொலோன்	2 அவுன்சு

இவைகளை வாதம் பருப்பை பன்னீர் விட்டரைத்து மற்ற மருந்துகளை அதில் கலந்து பிளாட்டிங் பேப்பரில் வடிகட்டி வைத்துக்கொண்டு பருக்கள் கை கால் வெடிப்பு, வேர்வை, நாற்றம் இவைகளுக்கு உபயோகிக்க நலம்.

பெட்டல் டஸ்ட்டு செய்யும் முறை.

வசம்பு சூர்ணம்	$\frac{1}{2}$ அவுன்சு
ரோஜா அத்தர்	4 துளிகள்
கோதுமை உமி	$1\frac{1}{2}$ அவுன்சு

இவை இரண்டையும் சூரணித்து அதில் ரோஜா அத்தர் ஊற்றி நன்றாகக்கலந்து ஒரு காகிதத்தில் மடித்து நமது துணிகளில் வைத்தால் மிகவும் வாசனையாக இருக்கும்

வேறு விதம் செய்யும் முறை.

ஆயில் ஆப் நீரோலி	4 துளிகள்
அம்பர் அத்தர்	10 துளிகள்

2 அவுன்சு வசம்பு சூரணத்தில் மேற்கண்ட 2 தினுசுகளும் கலந்துக்கொண்டு, ஒரு காகிதத்தில் மடித்து துணிகளில் வைக்க மிகவும் மேலானது.

கைத்தொழில் ஜீவனம்.

உயர்ந்த திபேத் கஸ்தூரி செய்யும் முறை.

$\frac{3}{4}$ விராக நிடை புனுகு
2 விராக நிடை அச்சி மிளகாய்
$\frac{1}{2}$ விராக நிடை காசுக்கட்டி
8 விராக நிடை மாம்பிசின்
1 விராக நிடை வெள்ளை எருக்கம்பால்
$\frac{1}{2}$ விராக நிடை பச்சை கற்பூரம்
4 விராக நிடை உயர்ந்த குங்குமப்பூ

இந்த சரக்குகளை இடைபோல் எடுத்து நிறுத்தி கல்வத்திலிட்டு அப்போது அறுத்த முசல் இரத்தத்தை கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் விட்டு நன்றாய் மை போல் அரைத்து பின்னை இலைகளைக் கொண்டு வந்து அவற்றின்மீது இம்மருந்தை லேசாகத் தடவி மேற்படி இலைகளை ஒரு கண்ணாடி பீரோவில் ஒன்றோடு ஒன்று படமால் வரிசையாகவைத்து நாலு நாள் சென்று மேற்படி இலைகளை எடுத்து மரப் பலகையின் மீது வைத்து சுத்தமான கத்தியால் நெடுக்கும் குருக்குமாய் கீரி எடுத்து உதரினால் பில்லை போல் உதிரிந்து விடும்.

இந்த வஸ்துகளை முழுமையும் எடுத்து ஒரு கல் கார்க்கு சீசாவில்போட்டு அத்துடன் 2-விருக நிடை புனுகு சட்டத்தைப் போட்டு கார்க்கடைத்து நன்ருய் மூடி சீர்மை நாய்த் தோலினுல் சீசாவின்மேல் சுற்றி காற்றுப்போகாமல் வைத்துக்கொள்ளவும்.

இந்த பாகத்தை செய்யும்போது அதிக முசல் இரத்தம் விடாமல் நிதானமாய் விட்டு அரைத்து மேற்படி பாகத்தை செய்துக் கொள்ளவும். மேற்படி விதமாய் செய்வதினுல் நன்மைதரும்

ஸ்மேல்லிங் சால்டு உபயோகிக்கும் முறை.

சிறந்த (கார்பொனேட் ஆப் அமோனியா) 8-பங்கு வாங்கி வந்து அதை நன்ருகப்பொடிசெய்து காற்றுப்போகாமல் புட்டியிலடைத்து, அதில் லெவண்டர் வாட்டர் 1-பங்கு விடவேண்டும்.

இவைகளில் தீரும் வியாதிகள் தலைவலி, சளி, முதலியவற்ருல் கஷ்டப்படுகிறவர்கள் மேற்சொன்ன புட்டியிலுள்ள மருந்தை முகர்ந்தால் எவ்வித ஜலதோஷமும் கிட்ட நெருங்காது.

குங்குமப்பூ செய்யும் முறை.

பெரிய மரத்தொட்டிகளை இரண்டு சேகரஞ்செய்து ஒரு தொட்டியின் கீழ்பாகத்தில் ஆற்றுமணலும், அதற்குமேல் சேத்து மணலும், எருவும் போட்டு இந்த மூன்றுவித மண்ணும் தொட்டியின் ஒரு ஜாணுக்குக் கீழ் மண்ணுகள் இருக்கவேண்டும். இப்படி செய்த தொட்டியின் மண்ணை நல்ல ஜலம் ஊற்றி மூன்று மண்ணும் ஒன்ருக சேடையாகச்செய்து. 4—நாள் வரையில் ஆவி அடங்க வைத்து புது வெந்தியம் வாங்கி வந்து சுத்தஞ்செய்து நெருக்கமாய் விதைத்து சாம்பல் எருவைத்தூவி அதற்குமேல் மரத்தொட்டியை மூடி காற்றுப் புகாவண்ணம் நிழலில் 4—நாள் வைக்கவேண்டியது. 4—வது நாள் தொட்டியைத் திறந்துப்பார்க்க மேற்படி தொட்டிற்குச் சமமாகப் பயிர் முளைத்து வந்திருக்கும் உடனே அச்செடிகளை அருவடை செய்துவேரையும்தழைகளையும்கத்தரித்து விட்டு நடுபாகத்தை ரவியில் உலத்தினுல் மயிர் இழைப்போல் ஆகிவிடும்.

இதை எடுத்து ஒவ்வொன்றையும் இரண்டு, மூன்று துண்டுகளாகக் கத்தரித்து இவைகளை எடைப்போட்டு இந்த எடைக்கு 4ல்—ஒருபாகம் கடையில் விற்கும் பசு-மார்க்கு குங்குமப்பூவை கொண்டுவந்து ஆவின்பால் விட்டுப் பிசைந்து குழம்பாகச்செய்து ஓர் பீங்கானில் மேற்படி கொடியைப்போட்டு மேற்படி குழம்

யையும் அதில்விட்டு இரண்டு சரக்குகளையும் ஒன்றுபட பொட்டி ஒரு வாழை இலையில் வைத்து மடித்து கோப்பைக்குள் வைத்து மேல் கோப்பையை மூடி. காற்றுபடாமல் வைத்து 4—வது நாள் பொறுத்து எடுக்க குங்குமப் பூவாக இருக்கும். இது பரிசோதனைக் குப்பின் அடையாது.

சுகந்த நஸ்ஸியம் செய்யும் முறை.

சந்தண அத்தர் 1—விராகனிடை, பச்சை கற்பூரம் ½ விராக னிடைஸ்மெல்லிங் ஸால்டு ½-விராகனிடை, மென்தால் ½- விராகனிடை. நெருப்பில் பொரித்து எடுத்த படிகாரத்தூள் 1-விராகனிடை இவை யனைத்தும் கல்வத்திலிட்டு மைபோல் அரைத்து திருகுள்ள புட்டி யில் அடைத்து தேவையானபோது சாதாரண நஸ்வியத்துடன் கலந்து உபயோகிக்க மணமும் சுகந்தமும் தரும்.

பச்சை கற்பூரம் செய்யும் முறை.

சாம்பிறுணி ஏலரிசி மிளகு பூஞ்சாந்துப்பட்டை லவுங்கம் கிளியூரம்பட்டை இவை வகைக்கு ஒரு பலம் சூரணித்து இதுகளை ஒன்றோடு ஒன்று சேர்க்காமல் தனித்தனியாக வைத்துக்கொள்ள வும்.

செண்பக மொக்கு, சந்தணத்தூள், கருவாய்ப்பட்டை, திரு மஞ்சம் பட்டை, பூலாக் கிழங்கு, கோரை கிழங்கு இவை வகைக்கு ஒரு பலமாக இடித்து சூரணித்து இவைகளையும் தனியாக வைத்துக் கொள்ளவும்.

பூச்சூடம் 3 பலம், கிளிஞ்சல் சுண்ணும்பு நீர் 7 பலம் இவை இரண்டையும் ஒன்று சேர்த்து கற்பூரத்தை பொடியாக உதிர்த்துக் கொண்டு கற்பூரத்தையும் சுண்ணும்பு நீறையும் ஒன்ருகச் சேர்த்து ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

இரண்டு படிஜலம் பிடிக்கக்கூடிய பீங்கான் கோப்பைகள் இரண்டும் ஒரே சமமாக இருக்கவேண்டும்.

அந்த கோப்பையானது ஒன்றின்மீது ஒன்று கவிழ்த்து மூடும் படி இருக்கவேண்டும்.

கற்பூரமும் சுண்ணும்புநீருங் கலந்து வைத்திருக்கும் பவுடரை இரண்டும் பிரிவாய் பிரித்து ஒரு பாகத்தை கோப்பையிலிட்டு சம மாய் நிரப்பி அதன் மீது முதலில் தயார் செய்து வைத்திருக்கும் அந்த ஆறு தினுசு சூரணத்தையும் நம்பர் வரிசையாய் ஒன்றின்மீது ஒன்ருக சூரணத்தைத் தூவி பீங்கானுக்குள் ஒரே மட்டமாய் இருக்

கும்படி மிதமாக அழுத்தி அதின் மீது மற்றப்பாகு சுண்ணும்பு கலப்பையும் போட்டு மட்டமாய் நிரவி அதன்மீது இரண்டாவது ஆறு தினுசு சரக்கையும் நம்பர் வரிசையாய்த் தூவி மிதமாக அழுத்தி மேற் பீங்கானை மூடி வாய்புரத்தில் வாசனை வெளியே செல்லாமல் ஆறு சீலையைச் சுற்றி மண்ணினுல் கவசஞ்செய்து நன்ருக காய்ந்தபின் 20 படி ஜலம் பிடிக்கக்கூடிய ஒரு மண் குண்டு சட்டியைக் கொண்டுவந்து வாய்ப்புரமாகிய மேல் பாகத்தில் உதடு முதலியவைகளை நாலு அங்குலப் பிரமாணம் சுத்தமாக வாய்த்தட்டி எடுத்துவிட்டு அடி சட்டியை மட்டும் எடுத்துக்கொண்டு அதற்குள் 4 விருகநிடை ஆற்றுமணலைக் கொட்டி மட்டமாகப் பரப்பி அதின் மீது மருந்துக்கள் அடங்கிய பீங்கானை வைத்து அடி பீங்கான் மறையும்படி மணல் கொட்டி சுற்றிலும் சமமாக மணலைத் தொழாவி அடுப்பின் மீது வைத்து முதலில் இரண்டுமணி நேரம் சரியான தீயாக எரிக்கவும். மறுபடியும் சிறு தீயாக இரண்டுமணி நேரம் எரிக்கவும். (அதாவது) காலை 6-மணிக்கு அடுப்பேற்றினுல் பகல் 2 மணி நேரம் வரைக்கும். (முதலில் சரமாக்கினி யாகவும்) (இரண்டாவது ஜடாக்கினியாகவும் எரிக்கவும்). அப்படி எரிப்பதால் பக்குவமாக வந்துவிட்டால் அடி பீங்கானில் உள்ள சரக்கின் சத்துக்கள் மேல் பீங்கானில் (பச்சை-கற்பூரமாக) படிந்து அதிக பரிமளத்தை உண்டாக்கும்.

அச்சமயத்தில் தீயை நிறுத்தி பாத்திரத்தை ஒன்றும் செய்யாமல் அடுப்பின்மீது வைத்துவிட்டு அடுத்த நாள் காலையில் மணலை தள்ளிவிட்டு பீங்கானை அசையாமல் எடுத்து கவசத்தை நீக்கி எடுத்தால் மேல் பீங்கான் முழுமையும் பளிங்கு நிறம்போன்ற பச்சை கற்பூரம் படிந்து இருக்கும் இதை சுத்தமான மேஜைக் கத்தியால் கீரி எடுத்து கிளாஸில் வைத்து மேல் மூடியிட்டு வைத்துக்கொள்ளவும். இந்த பாகத்தைதான் ஜெப்பானிலும், ஜெர்மனியிலும் ஏருளமாக செய்து நமது இந்தியாவிற்கு அனுப்பி அதிக லாபத்தை அடைகிருர் நமது இந்தியாவில் எல்லோரும் ஊக்கமாக பாடுபட்டு ஜீவிக்க இதுவே நல்ல தருணம்.

பரிமள பாக்குத்தூள் செய்யும் முறை.

உயர்ந்த பீட்டின்பாக்கு ½ வீசை, ஏலக்காய் 1 பலம், லவுங்கம் 2 பலம், வால் மிளகு ¾ பலம், ஜாதிபத்திரி ¼ பலம், ஜாதிக்காய் 1, கசகசா 1 பலம், ரோஜா மொக்கு ½ பலம், பச்சை கற்பூரம் ¼ விராகநிடை பாக்கை பொடிசெய்துகொண்டு மற்றவைகளை தனித்தனியாக தூளாக்கி ஜல்லடையில் வஸ்திரகாயஞ் செய்து எல்லா தினுசுகளையும் பாக்குடன் கலந்து குங்குமப்பூ ½ விராகநிடை கஸ்தூரி 2 குண்டுமணி எடை இவையாவும் ஒன்ருய்க் கலந்து ஆவின் நெய் 1 பலம் காய்ச்சி சேர்த்து பிசிறி உயர்ந்த அம்பர் அத்தர் 5 துளி விட்டு

கலந்து காற்று போகாமல்படி ஒரு சீஸாவிலாவது அல்லது வேறு வித சாமானில் வைத்துக்கொண்டு தேவையானபோது உபயோகித்து வர மிகவும் மேலானது.

இந்த பரிமள பாக்குப் பொடியை சதா உபயோகமாகும் பொருட்டு வியாபாரத்திற்கும் பிரயோஜன காலத்திற்கும் உபயோகித்து வரலாம்.

வாசனை திரவியங்கள்.

பச்சை பரிமளவத்தி செய்யும் முறை.

பச்சேபாத், ஜடாமாஞ்சி, பூலாக்கிழங்கு, தேவதாரி, சந்தணக் கட்டை, விலாமிச்சம்வேர், கோரைக்கிழங்கு இவை வகைக்கு பலம் ½—யாகச் சேர்க்க. பால்சாம்பிருணி, அன்னுசிப்பு, கிளியூரம்பட்டை, கருவாப்பட்டை, லவங்கம், கார்போக அரிசி இவை வகைக்கு ¼ பலமாக இவைகளை சுத்தமாக பொன் வரலாக வருத்தரைத்து வடிகட்டி சூர்ணஞ்செய்து வைத்துக்கொண்டு பின் மட்டிப்பால் நெரியரிசிப்பால் வகைக்கு ¼-பலம் சேர்த்துக்கொஞ்சம் தண்ணீர் விட்டரைத்து மேற்சொன்ன சூரணத்தைற் சேர்த்து பிசைந்துக் கொள்ளவேண்டியது ஓர் பீங்கான் தட்டில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டியது பிறகு மெல்லியதாக மூங்கில் குச்சியைசீவி பிறகு சுத்தம் செய்து மூங்கில் குச்சியின்மேல் ¼-பலம் பிசின் பட்டையோடு கொஞ்சம் தேன் விளாம்பிசின் சேர்த்தரைத்து தடவி குச்சுகளின் மேல் பிசைந்து வைத்திருக்கும், மருந்தைப் பூசி நல்ல பலகையின்மேல் வைத்து மேலே ஒரு சிறுதுண்டு பலகையால் உருட்டி நிழலில் உலர்த்தவேண்டும் உருட்டுவதில் மிகவும் மெல்லியதாக உருட்டினுல் சாம்பிருணிவத்தி உடையாமலும், உதிருமலும் இருக்கும்.

பன்னீர் செய்யும் முறை.

கிளியூரம் பட்டை 2 பலம்
கிச்சிலிக்கிழங்கு 2 பலம்
பெருலவங்கப்பட்டை 2 பலம்
உயர்ந்த சாம்பிருணி 2 பலம்
சம்பங்கி மொக்கு 3 பலம்
உயர்ந்த சந்தணக்கட்டைதூள் 15 பலம்
ரோஜா புஷ்பம் இதழ்கள் 1 வீசை

இந்த சரக்குகளை நறுக்கி தூள் செய்து ௳ காசக்கூடிய பைலரில் போட்டு காய்ச்சி திருவகம் இறக்கினுல் உயர்ந்த பன்னீர் ஆகும்.

அத்துடன் ரோஜா எஸென்சு 1-டிரும் சேர்த்து ஸீஸாவில் நிரப்பி கார்க்கு அடைத்து சில நாள் சென்று உபயோகிக்க மேன்மையான பன்னீர் ஆகும்.

முகத்திற்கு போடும் ஸ்னோ செய்யும் முறை.

ஆயில் ஆப் ரோஸ்மெரி 4-டிரும், ஸ்பிரிட் ஆப் ஒயின் 2 அவுன்சு, பன்னீர் 4-அவுன்சு, கோழிமுட்டை வெள்ளை கரு 1 அவுன்சு, பாதம் கொட்டை பருப்பு 6-அவுன்சு.

பாதம் பருத்பை மை போல் அரைத்து அத்துடன் கோழி முட்டை வெள்ளை கரு, பன்னீர், ஸ்பிரிட் ஆப் ஒயின் சேர்த்து கல்வத்திலிட்டு மெழுகைப்போல் நன்றாக அரைத்து அத்துடன் அத்தர் சேர்த்து திருவு புட்டிகளில் நிரப்பிக்கொள்ளவும்.

இதை முகத்தில் தடவிக்கொண்டால் முகப்பருவு முகத்தில் ஓர்வித ததும்பு இவைகள் நீங்கி முகதேஜஸ் உண்டாகும்.

ஸென்டேட் போகோ செய்யும் முறை:

சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, கிரும்பு, கத்தகாம்பு வகைக்கு பலம் 1 ஏலம், ஜாதிக்காய் வகைக்கு $\frac{1}{4}$-பலம் வெய்யலில் காயவைத்து தூள் செய்து ஜலித்துக்கொண்டு உயர்ந்த பாலக்காடு புகையிலை $\frac{1}{2}$ வீசை துண்டு துண்டாக கத்தரித்து $\frac{1}{4}$ வீசை சீனி சர்க்கரையில் அரை வீசம் படி தண்ணீர் விட்டு பாகு பதமாய் காய்ச்சி பாகு முறியாமல் இரக்கிக்கொண்டு அந்த பாகில் கத்தரித்த புகையிலைப்பொடியை போட்டுக்கிண்டி சூடு ஆறியபின் மேற்கண்ட சரக்குகளின் தூளைத் தூவி கிண்டும்போது பெப்பர்மெண்ட் ஆயில் 10-துளிவிட்டு கலந்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

வாசனை கருப்புச்சாந்து செய்யும் முறை.

10 பலம் வெள்ளை பிசின்
1 பலம் கருப்பு பவுடர்
$\frac{1}{2}$ அவுன்சு பம்பையா எஸென்சு
$\frac{1}{2}$ அவுன்சு ரோஜா எசென்சு

முதலில் வெள்ளை பிசினியை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு 8-அவுன்சு தண்ணீர் விட்டு 24-மணிநேரம் ஊரவைத்து அடுத்தநாள் மற்றொரு பாத்திரத்தில் துணியில் வடித்துக்கொண்டு கருப்பு பவுடரையும் மேற்கண்ட எசென்சுகளும் இதில் ஊற்றி எல்லாம் ஒன்றாய் கலந்து அதில் கொஞ்சம் பன்னீர் விட்டு குலுக்கவும்.

சிகப்பு வாசனைச்சாந்து செய்யும் முறை.

கஸ்தூரி தைலம் ½ அவுன்சு
ரோஜா எஸென்சு ½ ,,
பம்பையா எஸென்சு ½ அவுன்சு
பன்னீர் 4 அவுன்சு
சிகப்பு சில்கு பவுடர் ½ பலம்
வெள்ளை பிசின் 6 பலம்

இந்த தினுசுகளையும் மேற்சொல்லியபடிச் செய்து புட்டிகளில் நிரப்பிக்கொண்டு தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

அத்தர்பில்லை செய்யும் முறை.

1	விருகன் எடை	சிருநாகப்பு
1¼	,,	நாகனம்
1	,,	லவுங்கம்
1	,,	சன்னலவுங்கப் பட்டை
1	,,	சோம்பு
1	,,	கௌலா

இந்த ஆறும் நெய்யில் வருத்து சேர்த்துக்கொள்ளுக

1	விருகன் எடை	பூலாக்கிழங்கு
1	,,	கிளியூரம் பட்டை
1	,,	சித்தரத்தை
1	,,	கல்ப்பாஷி
½	,,	விளாமிச்சம் வேர்
1	,,	காய்ந்த துளசி
1	,,	கஞ்சாங்கோரை
1	,,	பாரிஜாதகம்
1	,,	செந்தாழம்பூ
1½	,,	பச்சிலை
2	,,	வெட்டிவேர்
½	,,	ஜாதிக்காய்
1	,,	திருநீற்றுப் பச்சை
1	,,	கோந்து
1	,,	மருவு
1	,,	ஸம்பங்கி மொக்கு

1 விருகன் எடை அன்னாசிப்பு
1½ „ வாசனை கோஷ்டம்
2½ „ பச்சை மட்டிப்பால்
½ „ ஜாதிப்பத்திரி
½ „ சந்தனம்
3 „ புனுகு
1 „ ஜவ்வாது
1 „ பச்சை கற்பூரம்
¾ „ கஸ்தூரி
¼ „ கோரோஜனை

26 தினுசுகளையும் இடித்து மெல்லிய சீலையில் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து சூரணத்தில் பன்னீர்விட்டு 2-நாள் ஊரவைத்து எடுத்து கொஞ்சம் பசும்பால்விட்டு கல்வத்திலிட்டு அரைத்து ஷெ நெய்யில் அரைத்த 9-சரக்குகளையும் சேர்த்து மறுபடியும் அரைத்து பில்லைகளாகச் செய்து நிழலில் உலர்த்தி டப்பிகளில் அடைக்கவும்.

ஊதுவத்தி செய்யும் முறை.

1 பலம் சாம்பிராணி
1 „ பச்சிலை
1 „ கிச்சிலி கிழங்கு
1 „ கிளியூரம் பட்டை
1 „ சடாமாஞ்சி
1 „ சம்பங்கி மொக்கு
1½ „ சந்தணத்தூள்
1 „ கொட்டிச் சாந்து
1 „ கார்போக அரிசி
½ „ குலாம்பூ
½ „ அன்னாசிப்பூ
1 „ அகிர்கட்டை
½ „ ஜாதிக்காய்
½ „ லவுங்கம்
½ „ செருநாகப்பூ
½ „ லவுங்கப்பட்டை
½ „ வெட்டிவேர்
½ „ ஏல அரிசி

½ பலம் தவனம்
½ ,, மருக்கொழுந்து
½ ,, லவுங்கப்பத்திரி
½ ,, கெளலா
¼ ,, நகம்
½ ,, குறிவேர்
1 ,, மட்டிப்பால்
2 ,, மைலாலக்கடிப் பட்டை
4 ,, சந்தனம்

மேற்படி சரக்குகள் யாவும் எடை பிரகாரம் எடுத்து வஸ்த்தர காயம் செய்து கலுவத்தில் கொஞ்சம் சூரணம் போட்டு மைலா லக்கடி சந்தணம் இரண்டும் கூட போட்டு அரைத்து மைபோல் ஆன பிரகு சிலாரசம்மட்டிப்பால் இவைகளைப்போட்டு அரைத்து இளம் பதம் வராவிட்டால் ஜலம் விட்டு அரைத்து வத்தி செய்யத் தெரிஞ்சவர்களைக் கொண்டு வத்தி செய்துக்கொள்ளவும். செய்து நிழலில் உலர்த்தி 1 தோலா சந்தண அத்தரில் அரை விராக நிடை புனுகு கலந்து வத்திக்கு மேல் பூசி கட்டுகளாய்க் கட்டி வைத்துக் கொள்ளவும். இந்த வத்திகளை வியாபாரத்திற்கும் எடுத்துப்போகும் போது மேற் டி சொன்ன விதமாய் கட்புப்போட்டு எடுத்துக் கொண்டுபோய் வியாபாரம் செய்யவும்.

வெள்ளை சாம்பிருணி வத்தி செய்யும் முறை.

5-பலம்கிச்சிலி, 5-பலம் கோரைக்கிழங்கு, 10-பலம் சந்தணம், 15-பலம் சாம்பிருணி, 20-பலம் சந்தணப்பொடி, 12 பலம் வெட்டி வேர்.

இதுகளை அம்மியில் வைத்து பன்னீர் விட்டு மைபோலரைத்து புனுகுச்சட்டம் பச்சை கற்பூரம் அம்பர் புனுகு வகைக்கு 1-விருக னிடை சேர்த்து பிசைந்து ஊதுவத்தி செய்துக்கொள்ளவும்.

மேலான அம்பர் வத்தி செய்யும் முறை.

மைலாலக்டி 3-பலம், தேவதாரிப்பட்டை 2 பலம், சிறு லவுங் கப் பட்டை 2 பலம், ரும்மஸ்தகி 2 பலம், குறிவேர் 2 பலம், மருக் கொழுந்து 2 பலம், லவங்கப்பத்திரி 2 பலம், கிளியூரம்பட்டை 2 பலம், கோரைக்கிழங்கு 3 பலம், சம்பங்கிமொக்கு 2 பலம், மட்டிப் பால் 20 பலம், சந்தணத்தூள் 20 பலம், பளிங்கு சாம்பிருணி 20 பலம், வெட்டிவேர் 2 பலம், அகர் 3 பலம், ஜடாமாஞ்சி 3 பலம், கல் பாச்சி 1 பலம், பச்சிலை 6-பலம், மைசாக்ஷி 1 பலம், மலாகிரி 2 பலம் கின்னேரிப்பட்டை 3 பலம்.

இந்த சரக்குகளை நறுக்கி இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துக் கொண்டு பிறகு ஏலம் 3 பலம், கோஷ்டம் 1 பலம், லவுங்கம் 2 பலம், தாளிச்ச பத்திரி 1 பலம், ஜாபத்திரி 1 பலம், அன்னாசிப்பூ 2 பலம், ஜாதிக்காய் 1 பலம், மகிழம்பூ 3 பலம், கூலாப்பு 3 பலம் இந்த தினுசுகள் வறுத்து இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துக் கொண்டு ஆவாரங் கொம்பு சுட்டகரி 30 பலம் பொடி செய்துக்கலந் துக்கொண்டு பன்னீர் விட்டுப் பிசைந்து கொஞ்சம் கொஞ்சமாக அம்மியில் வைத்து அரைத்து உயர்தரமான மலைத்தேன் 5 பலம் சீனி கற்கண்டு 5 பலம், சிஜ்ஜா ரசம் 10 பலம் இவைகளை வைத்து அரைத்து முன் அரைத்த வஸ்துகளுடன் சேர்த்து பச்சை கற்பூரம் 2-விருகனிடை புனுகு 2-விருகனிடை ஜவ்வாது 2 விருகனிடை இவைகள் யாவையும் சேர்த்து பிசைந்து வத்தி செய்து நிழலில் உலர்த்தவும்.

அத்தர் பில்லை செய்யும் முறை.

பூலாக்கிழங்கு 2 துலாம்
வெட்டிவேர் 1 துலாம்
மருவு 1 தோலா
சாம்பிருணி 1 தோலா
குறிவேர் 4 தோலா
விலாமிச்சவேர் 1 தோலா
கல்பச்சி 1 துலாம்
திருநீற்று பச்சை $\frac{1}{2}$ துலாம்
மட்டிப்பால் 3 தோலா
அகிற்கட்டை 2 தோலா
கிளியூரம் பட்டை 2 தோலா
சிறு நாகப்பட்டை 2 தோலா

இந்த தினுசுகளை வெய்யலில் உலர்த்தி காயவைத்து இடித்து மெல்லிய துணியில் வஸ்திரகாயஞ் செய்துக்கொண்டு,

சிறுநாகப்பூ $\frac{1}{2}$ தோலா
மகிடம்பூ 2 தோலா
ஷெண்பகப்பூ $\frac{1}{2}$ துலா
கவுளா 1/8 தோலா
ஏலரிசி 1 தோலா
ஜடாமாஞ்சி 2 தோலா
குலாப்பூ 1 தோலா
சம்பங்கிப்பூ $\frac{1}{2}$ தோலா
அன்னாசிப்பூ $\frac{1}{2}$ துலா
பச்சிலை 2 தோலா
தாளிச்ச பத்திரி 2 தோலா
சிறு நாகப்பூ $\frac{1}{2}$ தோலா

இந்த தினுசுகள் யாவும் நெய்யில் வருத்து இடித்து வஸ்திர காயஞ்செய்து இதற்கு முன் கண்ட தினுசுகளையும் ஒன்றாய்ச் சேர்த்து பன்னீர் விட்டு பிசைந்து பின் அம்மியில் வைத்து அரைத்து அதன் பிறகு கஸ்தூரி $\frac{1}{2}$ வருகன் புனுகு $\frac{1}{2}$ வருகனிடை கோரோஜ னம் $\frac{1}{2}$ வருகனிடை, ஜவ்வாது $\frac{1}{2}$ வருகனிடை, பச்சை கற்பூரம் $\frac{1}{2}$ வரு கனிடை, சந்தண அத்தர் ஒரு தோலா குங்குமப்பூ $1\frac{1}{2}$ வருகனிடை சுவாகு அத்தர் $\frac{3}{4}$ தோலா இவைகளை யாவும் சேர்த்து அரைத்து பில்லைகளாகத்தட்டி நிழலில் உலர்த்தவும் பிறகு உபயோகிக்கவும்.

வதனகாந்தி பில்லை செய்யும் முறை.

ஜடாமாஞ்சி, அகர்கட்டை, நிலக்கடப்பு, கோஷ்டம், வெள்ளை பேரளம் சந்தணத்தூள் இவையாவும் பன்னீர் விட்டு அரைத்து சிறு பில்லையாக தட்டி ஓர் பீங்கான் தட்டில் காயவைக்கவும் நன்றாய் உலர்ந்தபின் ஒரு மூடியுள்ள புட்டியிலாவது அல்லது கோப்பையிலாவது பத்திரபபடுத்தவும். பிறகு தேவையானபோது நாலு, ஐந்து பில்லையை எடுத்து பன்னீரில் ஊரவைத்து திரேகத்தில் பூசவும் பிறகு 1 மணிநேரத்திற்குபின் ஸ்நானஞ்செய்யவும்.

ஆலய பூஜாவத்தி செய்யும் முறை.

கதிர் பச்சை 3 பலம்	கோரைக்கிழங்கு 2 பலம்
குறிவேர் 2 பலம்	கிச்சிலிக்கிழங்கு 2 பலம்
வெட்டிவேர் 2 பலம்	அகிர்கட்டை 4 பலம்
மருவு 1 பலம்	சந்தணத்தூள் 5 பலம்
தவனம் 1 பலம்	தேவதாரிபட்டை 3 பலம்
திருநீற்றுப் பச்சை 1 பலம்	மகிழம்பூ 1 பலம்
பூலாக்கிழங்கு 2 பலம்	தாளிச்ச பத்திரி 1 பலம்
மட்டிப்பால் 5 பலம்	ஜடாமாஞ்சி 2 பலம்
பச்சை இலை 3 பலம்	கவுளா 2 பலம்
பாரிஜாத புஷ்பம் 1 பலம்	குலாப்பூ 1 பலம்

இதுகளை வெய்யலில் காயவைத்து நறுக்கி பொடி செய்து வஸ்திர காயஞ்செய்து பன்னீர்விட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு ஊது வத்தி செய்து பிறகு உபயோகிக்கவும்.

மைசூர் ஊதுவத்தி செய்யும் முறை.

வெட்டிவேர் 1 தோலா குறிவேர் 1 தோலா மருவு 2 தோலா தவனம் 2 தோலா, கவுளா 1 தோலா, பச்சை இலை 2 தோலா, கோரைக்கிழங்கு 4 தோலா கிச்சிலிக்கிழங்கு 2 தோலா, பளிங்கு சாம்பிறாணி 5–தோலா, ஜடாமாஞ்சி 2 தோலா, மட்டிப்பால் 6 தோலா, கதிர்பச்சை 5-தோலா மகிடம்பூ 3 தோலா, கார்போக அரிசி 5 தோலா, அடுப்புகரி 13 தோலா, மஸ்தகி 4 தோலா, மைலா லச்டி 5 தோலா, ஏலம் 3 தோலா, லவங்கப்பட்டை 2 தோலா, தேவ தாரிப்பட்டை 5 தோலா, தாளிச பத்திரி 3 தோலா, சந்தணத்தூள் 10 தோலா, அகிற்கட்டை 9 தோலா, கிளியூரல்பட்டை 3 தோலா, அன்னாசிப்பூ 1 தோலா, குலாப்பூ 1 தோலா இவையணைத்தும் வெய் யலில் உலர்த்தி இடித்து சீலையில் வஸ்திரகாயஞ்செய்து அம்மியில் வைத்து பன்னீர் விட்டு மைபோலரைத்து புனுகு சட்டம் ஒன்று

சேர்த்து அரைத்து வத்திசெய்து நிழலில் காயவைத்து பிறகு சந்தண அத்தர் 1 தோலா, புனுகு அரை தோலா இவை இரண்டையும் குழைத்து வத்தியின் மேல் பூசவும் பிறகு உபயோகிக்கவும். எல்லா வத்தியைவிட மேலானது.

சுகந்த பரிமள மெழுகு செய்யும் முறை.

நீரடிமுத்து, கார்போக அரிசி இவைஇரண்டையும் தனித்தனியாக வாங்கி நீரடிமுத்தின் மேற்தோலை நீக்கி அம்மியில் வைத்து மெழுகுபோல் அரைத்து திரேகததில் பூசி 1 மணிநேரங்கழித்து பிறகு வென்னீரைகாய்ச்சி சூடு தணிந்த பின் ஸ்னானஞ்செய்யவும் இப்படி செய்துவந்தால் திரேகத்தில் ஆரோக்கியமுண்டாகும்.

கற்றாழை நாற்றம் விலக்க.

கோரைக்கிழங்கு, கிச்சிலிக்கிழங்கு, கார்போக அரிசி, கஸ்தூரி மஞ்சள், கசகசா, ஜடாமாஞ்சி, சந்தணத்தூள் இவையாவும் அம்மியில் வைத்து மெழுகுபோல் அரைத்து திரேகமுழுதும் பூசவும் 1 மணி நேரம் கழித்து சுத்தமாக ஸ்நானம் செய்யவும் கற்றாழை நாற்றம் அணுகாது இதில் திரேக சுகமுண்டாகும்.

நலகு மாவு சாமான்களின் முறை.

ஆரஞ்சிதோல், தவனம், மருவு, ஆவாரம்பூ, கார்போகஅரிசி, கொச்சிலிக் கிச்சிலிக்கிழங்கு, வெட்டிவேர் சந்தணம் கஸ்தூரி மஞ்சள், பச்சைப்பருப்பு, ரோஜாப்பூ, மல்லிகைப்பூ. உலர்ந்தது இவையாவும் அரைத்து தூள்செய்து சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு ஸ்நான காலத்திலும் மற்றவேளைகளிலும் காலைமாலை முகம் சுத்தம் செய்யும் காலத்திலும் உபயோகித்து வந்தால் சகல விதமான சொரி, தேம்பல் படை நமைச்சல், புண் இவையாவும் குணமாகும் இரத்த விர்த்தியாகும் முகவசீகரமுண்டாகும் இவைகளில் புண், சொரி சிரங்கு தீரும்.

வேறுவிதமான வகை.

குங்குமப்பூ, ஜாதிக்காய், விலாமிச்சவேர், சந்தணம், சாம்பிறாணி, வாய்விளங்கம் இவைகளை பன்னீர் விட்டரைத்து குழம்பாக குழைத்து ஸ்நானம் செய்யும் வேளையில் உபயோகிக்க மிக்க நலம் தரும் திரேக சுத்தமாகும்.

சுகந்த கூந்தல் தூபப்போடி செய்யும் முறை.

பளிங்கு சாம்பிறாணி 5 பலம், சந்தணத்தூள் 5 பலம், மட்டிப்பால் 2 பலம். சிலாரஸ் 5 பலம், அகிற்கட்டை 2 பலம், ஏலரிசி 1

பலம், தும்ருஷ்டகம் 1-பலம் லவுங்கப்பத்திரி 1 பலம் இவைகளை எல்லாம் இடித்து வைத்துக்கொண்டு வேண்டும்போது கூந்தலுக்கு தூபம்போடவும்.

பரிமள ஸ்னனப்பொடி செய்யும் முறை.

சோம்பு 4 பலம், கார்போக அரிசி 5 பலம், கோஷ்டம் 5 பலம், ஜடாமாஞ்சி 5 பலம், லவுங்கப்பட்டை 2 பலம், கவுளா 5 பலம், பச்சிலை 5 பலம், பச்சைப்பயறு 5 பலம், கோரைக்கிழங்கு 5 பலம், இச்சிலிக்கிழங்கு 5 பலம், கஸ்தூரி மஞ்சள் 5 பலம், சந்தணத்தூள் 10 பலம், பளிங்கு சாம்பிருணி 8 பலம், விளாமிச்சம்வேர் 5 பலம், வெட்டிவேர் 6 பலம், ஏலரிசி 4 பலம், இவையனைத்தும் இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து ஒரு புட்டியிலாவது கல் ஜாடியிலாவது வைத்துகொண்டு ஸ்நானம் செய்யும்போது திரேகத்தில் தேய்த்து குளிக்கவும்.

முகத்திற்கும் பூசும் சுகந்த கிரீம் செய்யும் முறை.

தேன்மெழுகு 5 துலாம், ஸ்பிரிட்டிரோஸ் 1 அவுன்சு, தேங்கா எண்ணை 10 தோலா, பாதம் தைலம் 1 அவுன்சு, டிஸன்ஸர் ஆப் ஸ்டாரம் 1 அவுன்சு, ஒட்டோடிரோஸ் 1 அவுன்சு, 1 மட்டன் ரூட் 1 அவுன்சு, லார்ட் 1 அவுன்சு.

தேன் மெழுகையும், தேங்காய் எண்ணையும் ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு அடுப்பில் வைத்து உருக்கி இறக்கியபின் சூடாரின பிறகு மேற்சொன்ன சாமான்களைச் சேர்த்து கொஞ்சம் ரோஸ் பவுடரை போட்டு திருகுள்ள சீஸாக்களில் அடைத்துக்கொள்ளவும்.

(இதினால் உண்டாகும் பலன்கள்),

முகத்தில் ஏற்படக்கூடிய பருக்கள், தேம்பல் இவைகளை நீக்குவதோடு முகத்தில் தேஜசு உண்டாகும்.

ஜிண்டான் மாத்திரை செய்யும் முறை.

அதிமதுரத்தூள் 5 பலம், பச்சை கற்பூரம் அரை விருகநிடை, வால் மிளகு தூள் ஒரு பலம், பப்பர்மெண்டு சால்டு அரை அவுன்சு இவைகளை கலுவத்திலிட்டு பன்னீர் விட்டு மைபோலரைத்து மாத்திரைகளாகச் செய்துக்கொள்ளவும். கையினால் மாத்திரைகள் செய்வதைவிட மாத்திரைகள் செய்யும் மிஷினில் செய்வது மிகவும் உறுதியாயும், கெட்டியாகவும் இருக்கும். மாத்திரையின்மேல் வெள்ளி ரேக்காகிலும் அல்லது தங்கரேக்காகிலும் போட்டு மாத்திரை செய்யவும் எப்பொழுது கெடாமல் இருக்கும். இதினால் உண்டாகும் பலன் துற்நாற்றம், மலச்சிக்கல் இவையாவும் தீரும்.

சுகந்த பரிமள மாத்திரை செய்யும் முறை.

சாம்பிராணி, நெரியரிசிப்பால், விலாமிச்சன் வேர், ஜாதி பத்திரி, சந்தணம், கஸ்தூரி, பச்சை கற்பூரம், பன்னீர் கலந்து இவைகளை அரைத்து கெஜ்ஜக்காய் பிரமாணம் உருண்டையாகச் செய்து பீங்கான் தட்டில் காயவைக்கவும் நன்றாய்க்காய்ந்த பின் ஓர் பெரிய வாய் அகலமுள்ள கிளாசில் மூடிபோட்டு வைக்கவும் தேவையான காலத்தில் உபயோகிக்க தேக மினுமினுப்பு பரிமளம் கமழும் சென்டுக்கு நிகரான மணம் தரும்.

ஸெண்டேட் பவுடர் செய்யும் முறை.

அதிகம் பரிமளம் வேண்டுபவர்களுக்கு மேலான வாசனை பவுடர் இதுவேயாகும்.

கஸ்தூரி 5 குண்டுமணி இடை
ரோடியம் கால் திறாம்
மல்லிப்பூ ஒரு அவுன்சு
ரோஜா புஷ்பம் ஒரு அவுன்சு
வசம்பு ஒரு அவுன்சு
தனியா ஒரு அவுன்சு

இந்த சாமான்களை நன்றாகப் பொடிசெய்து கலந்து பொட்டனமாகக்கட்டி பீரோக்கள் அலமாரி முதலான இடங்களில் வைக்க நல்ல வாசனையும் மணமும்தரும்.

சாம்பிறாணி தைலம் செய்யும் முறை.

பளிங்கு சாம்பிறாணி 10 பலம், கஸ்தூரி தைலம் அரை அவுன்சு

வாயகண்ட ஒரு பெரிய பித்தளை பாத்திரத்தில் ஷை கண்ட சாம்பிறாணியை சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிப் போட்டு அடுப்பின் மீது வைத்து பாத்திரத்தின் மேல் ஆவி போகாமல் தாம்பாளத்தை மூடி தாம்பாளத்தில் ஜலம் விட்டு சிறு தீயாக ஒரு மணி நேரம் எரித்தால் தைலம் தட்டுக்கு அடிபாகத்தில் தங்கி இருக்கும் அந்த தைலத்தை வழித்துக்கொண்டு அத்துடன் ஷை கண்ட கஸ்தூரி தைலத்தை சேர்த்து காற்றுப்போகாமல் கோப்பையில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

இவைகளில் தீரும் வியாதி ஜலுப்பு, தலைவலி இவைகளுக்கு நெற்றியில் தடவினால் குணமாகும்.

கை குட்டைக்கு போடும் சென்டு செய்யும் முறை.

ஆயில் ஆப் லவண்டர் 3 டிறாம்
ஆயில் ஆப் பார்க்கமெண்ட் 3 டிறாம்
அக்பர் அத்தர் 6 குண்டுமணி எடை

கற்பூரம் 1/18 குண்டுமணி

ரெக்டி பைட் ஸ்பிரிட்ஸ் ஆப் ஒயின் 1 பயின்டு

மேற்கண்ட சரக்குகளை ஒன்ருய்க் கலந்து சுமார் அரை மண்டலம் வரையில் காற்றுப்போகாமல் மூடிவைத்து பிறகு சிறு புட்டிகளில் நிரப்பி வைத்து பிறகு உபயோகிக்கவும்.

இந்த ஸெண்டை கை குட்டைகளுக்கு போட்டு விசேஷ காலத்திலும், மற்ற தினங்களிலும் உபயோகிக்கலாம்.

அம்பர் அத்தர் எஸென்சு செய்யும் முறை.

ரெக்டிபைட் ஸ்பிரிட்ஸ் ஆப் ஒயின் அரை பயின்டு

அம்பர் அத்தர் 24 குண்டுமணி எடை

இதை கலந்து காற்றுப் போகாமல் புட்டியில் நிரப்பி குளிர்ந்த இடத்தில் ஒரு வாரம் வைத்திருந்து பிறகு உபயோகித்துக்கொள்ள வேண்டியது.

வாசனை அத்தர் செய்யும் முறை.

ஒரு பவுண்டு நல்லெண்ணெயில் அல்கநெட் ரூட் என்னும் சாயப் பட்டை ஒரு அவுன்சு போட்டு காய்ச்சி அரைபவுண்டாக சுண்டக் காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு 1 அவுன்சு லெமன் ரோஸ், 1 அவுன்சு மரிக்கொழுந்து எஸென்சு, 1 அவுன்சு சந்தணத் தைலம், 2 அவுன்சு லெமன் ஆயில், இதுகளை மேற்கண்ட எண்ணெயில் விட்டு கலக்கி வேண்டிய அளவிற்கு புட்டியில் அடைத்து வைத்து தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

மல்லிகைப்பூ அத்தர் செய்யும் முறை.

1 அவுன்சு லெமன் ரோஸ்

5 அவுன்சு மல்லிகைப்பூ எஸென்சு

20 பலம் நல்ல எண்ணெயில் அல்கநெட் ரூட் என்னும் பட்டையை 1 அவுன்சு போட்டு 10 பலமாக சுண்டக் காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு 2 அவுன்சு லெமன் ஆயில் விட்டு கலக்கி வேண்டிய மட்டும் வீஸாவில் வார்த்து நிரப்பி வைத்துக்கொண்டு உபயோகப் படுத்தவும்.

சுகந்த பரிமள சூரணம் செய்யும் முறை.

சாம்பிராணி, நெரியரிசிப்பால், விலாமிச்சன்வேர், ஜாதிபத்திரி, சந்தணம், கஸ்தூரி, பச்சை கற்பூரம், பன்னீர் கலந்து இவைகளை சூரணித்து வைத்துக்கொண்டு தேவையானபோது அம்மியில் வைத்து மைபோல் அரைத்து கெஜ்ஜக்காய் பிரமாணம் உருண்டை செய்து பீங்கான் தட்டில் காயவைத்து நன்ருய்க்காய்ந்த பின் ஓர்

பெரிய வாய் அகலமுள்ள கிளாஸில் மூடி போட்டு வைத்து கொள்ளவும்.

வேண்டும்போது உபயோகிக்கவும் இதில் திரேக மினுமினுப்பும், பரிமளமும் கமழும் செண்டுக்கு நிகரான மணம் தரும்.

கற்பூரம் செய்யும் முறை.

மரத்து வெள்ளை (என்பது) வெள்ளை குங்கிலியம் உயர்ந்தது 1 வீசை, வாழக் கட்டையின் சார் $1\frac{1}{2}$ படி, புஷ்ப நீலம் $2\frac{1}{2}$ விராகனிடை, இவைகளில் மரத்து வெள்ளை என்னும் வெள்ளை குங்கிலியத்தை மாத்திரம் பவுடர் செய்து ஒரு செப்புப் பானையில் போட்டு மேற்படி வாழக்கட்டையின், சாரை விட்டு நன்றாய்க் கரைத்து அடுப்பில் வைத்து சிறு தீயாக எரித்து குழம்பாய் வரும்போது புஷ்ப நீலத்தை பவுடர் செய்துப் போட்டு இன்னும் குழம்பாய் சுண்டுமளவும் கொதிக்க வைத்து நீரெல்லாம் சுண்டி பிட்டுபோல் ஆகும்போது கொஞ்சம் சிற்றாமணக்கு எண்ணெயை விட்டு நன்றாய் கிளரி இரக்கி ஆரவைத்து நன்றாய் ஆரிய பிறகு சிறு பிள்ளைகளாகவும் செய்து பெரிய கட்டியாகவும் செய்து ஒரு பெரிய தகர டப்பியில் அடக்கம் செய்து வியாபாரிகளுக்கு மொத்தமாகவும் சில்லரையாகவும் விற்பனை செய்து ஜீவிக்க மிகவும் மேலானது.

சாம்பிராணி செய்யும் முறை.

வெள்ளைக் குங்கிலியம்	10	பலம்
சந்தணத் தூள்	5	,,
ஆவாரம்பட்டையின் தூள்	$2\frac{1}{2}$	,,
லவுங்கப் பட்டையின் தூள்	$2\frac{1}{2}$	,,
பூச்சூடம்	5	,,
மைசாட்சி	$2\frac{1}{2}$	,,

இவைகளை ஒரு செப்புப் பாத்திரத்தில்போட்டு அடுப்பில் வைத்து காய்ச்சி கிளரிக்கொண்டுவர பாகு பதமானவுடன் இரக்கி துணியை மடித்துபோட்டு மேற்படி பாகு பதத்தில் இருக்கும் சாம்பிராணியை ஊற்றி மூடி வைத்து இரண்டு வாரங்கழித்து உபயோகிக்க வேண்டும்.

பிறகு அதிகமாய் செய்ய வேண்டுமானால் மேற்கண்டிருக்கும் சரக்குகளை இரண்டு பாகமாய் அதிகப்படுத்தி செய்துக் கொள்ளவும்.

அச்சுவேலை செய்யும் முறை.

நாம் முதலில் கற்றுக்கொள்ள வேண்டிய முறைகள், எழுத்துக்களின் பாடிகள் கற்றுக்கொள்வது முக்கியமானவை.

பாடிகளின் விவரம்.

1.	கிரேட் பிரைமர்	7.	பிரீவர்
2.	இங்கிலீஷ்பாடி	8.	மினியன்
3.	பைக்கா	9.	நன்பெறல்
4.	ஸ்மால் பைகா	10.	ரூபி
5.	லாங்பிரைமர்	11.	டூ லயன் லாங் பிரைமர்
6.	பர்ஜ்ஜெஸ்	12.	டூ லயன் இங்கிலீஷ்பாடி

இதே மாதிரியாக முதலில் பாடிகளை கற்றுக்கொள்ளவேண்டும்.

காமா , பாயிண்டு . செமிகோலன் ; கோலன் : இன்ருகேஷன் ? எக்ஸலமேஷன் ! அபாஸ்டுபி ' பெரன்சஸ் () பிருக்கெட் [ஐபன் - டாஷ் —

புட்நோட் குறிப்புகளின் மார்க்குகளை, கற்றுக்கொள்ள வேண்டியது முக்கியமானவை.

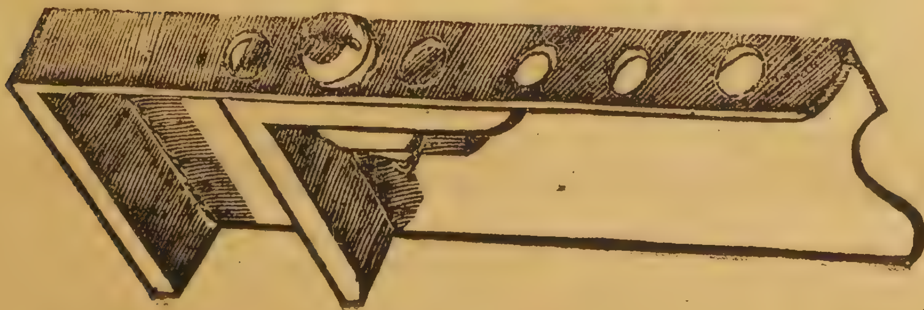
*	ஸ்டார்	†	சிங்கில் டாகர்
‡	டபுல் டாகர்	$	ஸெக்ஷன்
‖	பெரல்	%	பர் செண்ட்
/	டிவைஸர்	}	பிரேஸ்
....	லீடர்		——

இவைகளையும் கற்றுக்கொள்ள வேண்டும்.

கம்போஸ் செய்வதற்கு முக்கியமானவை.

திக் ஸ்பேஸ், தின் ஸ்பேஸ், ஏரிஸ்பேஸ், கோர்டு, ஒன் எம், அரை எம். இவைகளை நன்ருகத் தெரிந்துக்கொள்ள வேண்டும்.

இவை கம்போஸ் செய்யும் ஸ்டிக்.



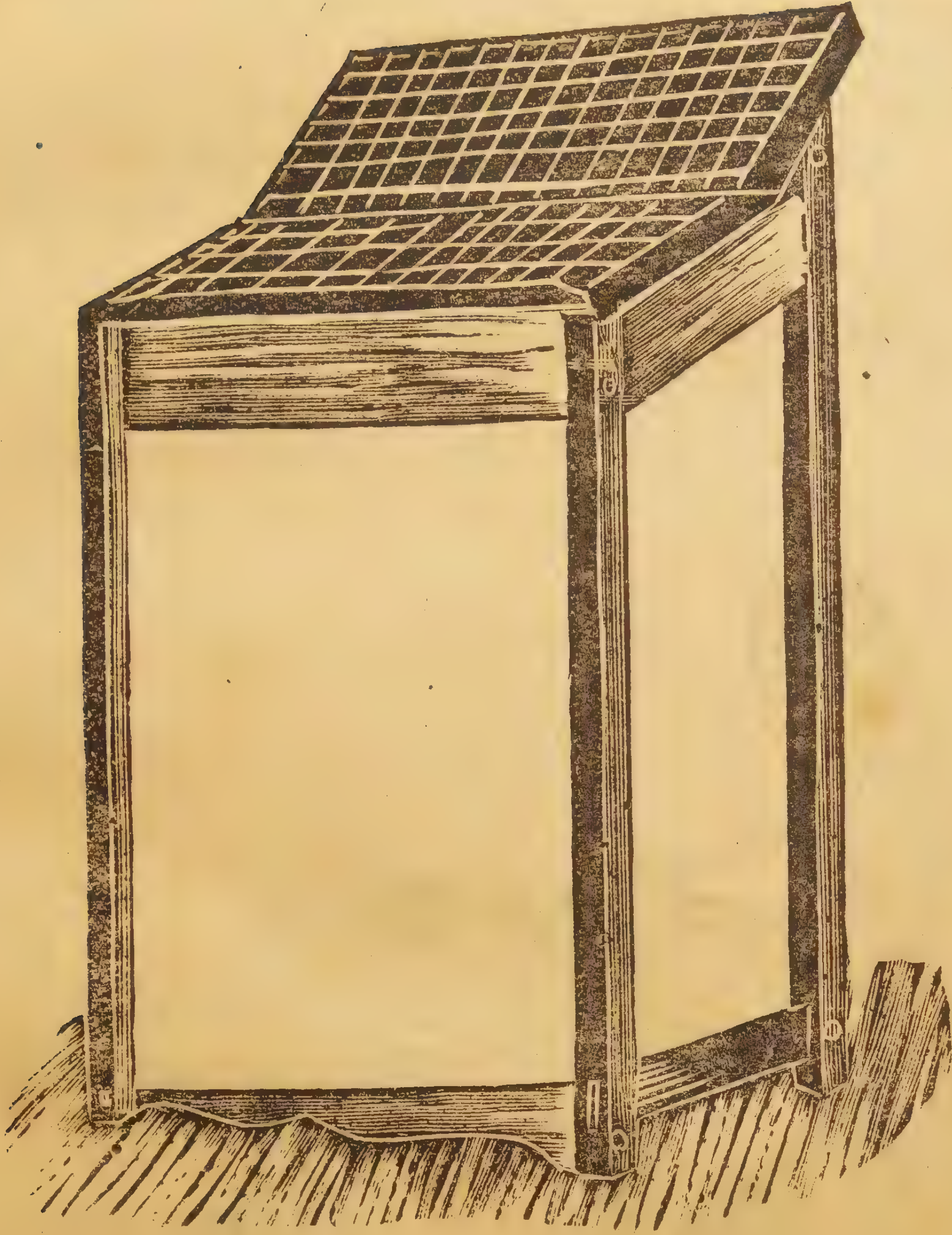
CAPTAL S,CAPTAL

UPPER CASE

LOWER CASE

இதில் உள்ளபடி கேசுகளை கற்றுக்கொள்ளவேண்டும்.

கேஸ் ஸ்டாண்ட்.



கம்போஸ் செய்யும் மார்க்கம்.

கேஸ்களை நன்றாக் கற்றுக்கொண்ட பிறகு, இடது கையில் ஸ்டிக்கைப் பிடித்துக் கொண்டு, கேஸ் மத்தியில் நின்றுக் கொண்டு, அச்சடிக்கும் காபிகளை கேஸ் மத்தியில் காபியை வைத்துக்கொண்டு, முதலில் கம்போஸ் செய்யும் போது 2 எம் கோர்டு போட்டுக் கொண்டு கம்போஸ் செய்ய வேண்டும். அந்த காபியில் உள்ளபடி எழுத்துக்களை கம்போஸ் செய்து, லயன்கள் முடிவு ஆனதும், எழுத்துக்களை ஒத்தையாக பிரியாமல் படிக்குச்



செய்ய வேண்டும் கம்போஸ்செய்து ஸ்டிக்கில் உள்ள எழுத்துக்களை இரண்டு கரங்களால் பிடித்துக்கொண்டு ஷி மேட்டரை கழட்டி ஓர் காலியில் வைக்கவேண்டும்.

அதே மாதிரியாக தாங்கள் அச்சிடும் அந்த காபிகள் முழுமையும் கம்போஸ் செய்துக்கொண்டு காலியில் வைத்து கம்போஸ் முடிவானதும் அந்த மேட்டருக்கு ஒவ்வொரு வரிகளுக்கும் மத்தியில் (லெட்) போடவேண்டும், அதே மாதரியாக கம்போஸ் மேட்டர் முழுதும் லெட் போட்டான பிறகு அந்த மேட்டர்களை காலி புரூப் போடவேண்டும்.

புரூப் எடுக்கும் மெஷின்



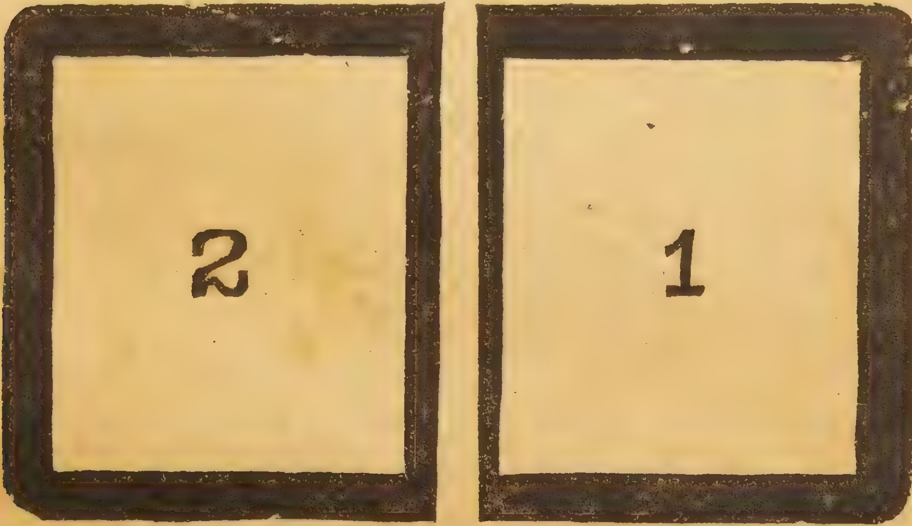
காலி புரூப் போட்டான பிறகு அதை நன்றாக கம்போஸ் செய்த காபியைக் கொண்டு புரூப் கரைக்ஷன்செய்ய வேண்டும் புரூப் கரைக்ஷன் செய்தான பிறகு அந்த கம்போஸ் செய்

திருக்கும் மேட்டர்களை நமக்கு எந்த அளவிற்கு பேஜ் பிரிக்க வேண்டுமோ அந்த அளவின் விபரமாவது

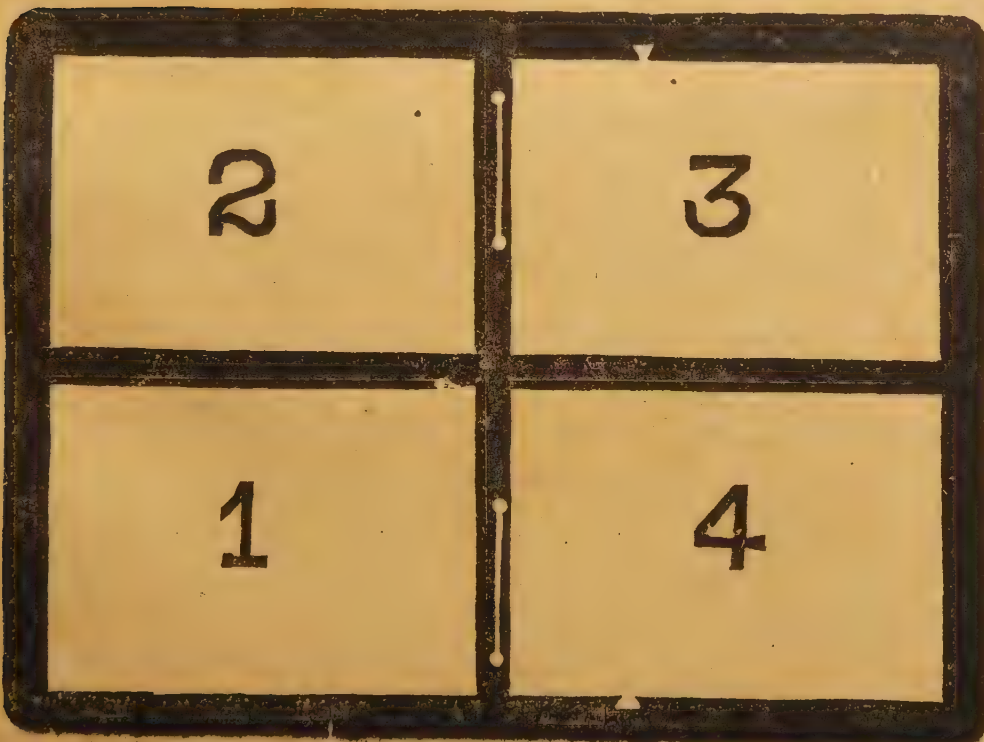
முதல் பேஜியில் தலைப்பில் 4-எம் கொட்டேஷன் பிளாங் போட்டுக் கொண்டு மேற்கண்ட கொட்டேஷன் பிளாங்கியுடன் பேஜ் ஒன்றுக்கு பைகா லயன் 35-ஆக பேஜ்களை பிரித்தல் வேண்டும்.

அதே மாதிரியாக எவ்வளவு மேட்டர் கம்போஸ் செய்திருக்கிறதோ அந்த மேட்டர்களை தனித்தனியாக 2-வது பேஜியிலிருந்து எட்டிங் நெம்பர் போட்டு ஒரு பெரிய அகலமுள்ள ஸ்டோன் அல்லது இரும்புக் கல்லின்மேல் இம்போஸ்செய்ய வேண்டும்.

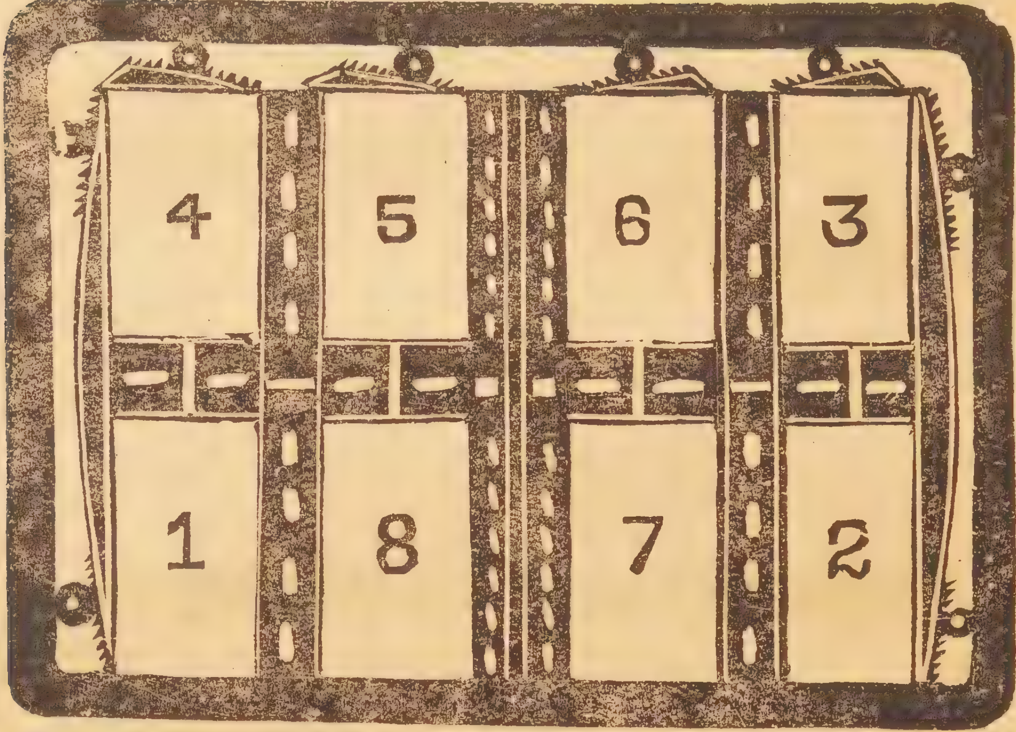
இரண்டு பேஜ் இம்போஸ் செய்யும் முறை.



நான்கு பேஜ் இம்போஸ் செய்யும் முறை.



எட்டு பேஜ் இம்போஸ் செய்யும் முறை.



பனிரெண்டு பேஜ் இம்போஸ் செய்யும் முறை.

5	8	7	6
4	9	10	3
1	12	11	2

பதினாறு பேஜ் இம்போஸ் செய்யும் முறை.

2	15	14	3
7	10	11	6
8	9	12	5
1	16	13	4

இருபத்தினாலு பேஜ் இம்போஸ் செய்யும் முறை.

1	24	21	4	5	20
12	13	16	9	8	17
11	14	15	10	7	18
2	23	22	3	6	19

முப்பத்திரெண்டு பேஜ் இம்போஸ் செய்யு முறை.

3	30	27	6	5	28	29	4
14	19	22	11	12	21	20	13
15	18	23	10	9	24	17	16
2	31	26	7	8	25	32	1

முப்பத்தி ஆறு பேஜ் இம்போஸ் செய்யும் முறை.

முற் பாதி :

1	36	25	12	13	24
4	33	28	9	16	21
5	32	29	8	17	20

பிற் பாதி :

23	14	11	26	35	2
22	15	10	27	34	3
19	18	7	30	31	6

பேஜிகளைசேர்த்தான பிறகு செஸ்போடவும் பிறகு ஒவ்வொரு பேஜியின் தலைப்பில் 2-எம் கட்டைகளை போடவேண்டும். பேஜியின் பக்கத்தில் 2-எம் கட்டை போடவும் பிறகு இரண்டு பேஜியின் நடுவில் 7-எம் கட்டை போடவும் இவ்விதமாக பேஜிகளுக்கு கட்டைகளை சேர்த்து பேஜிகளை அணைத்து கீழ்காணும் கருவிகளால் பாரங்களை முடுக்கவேண்டும்.





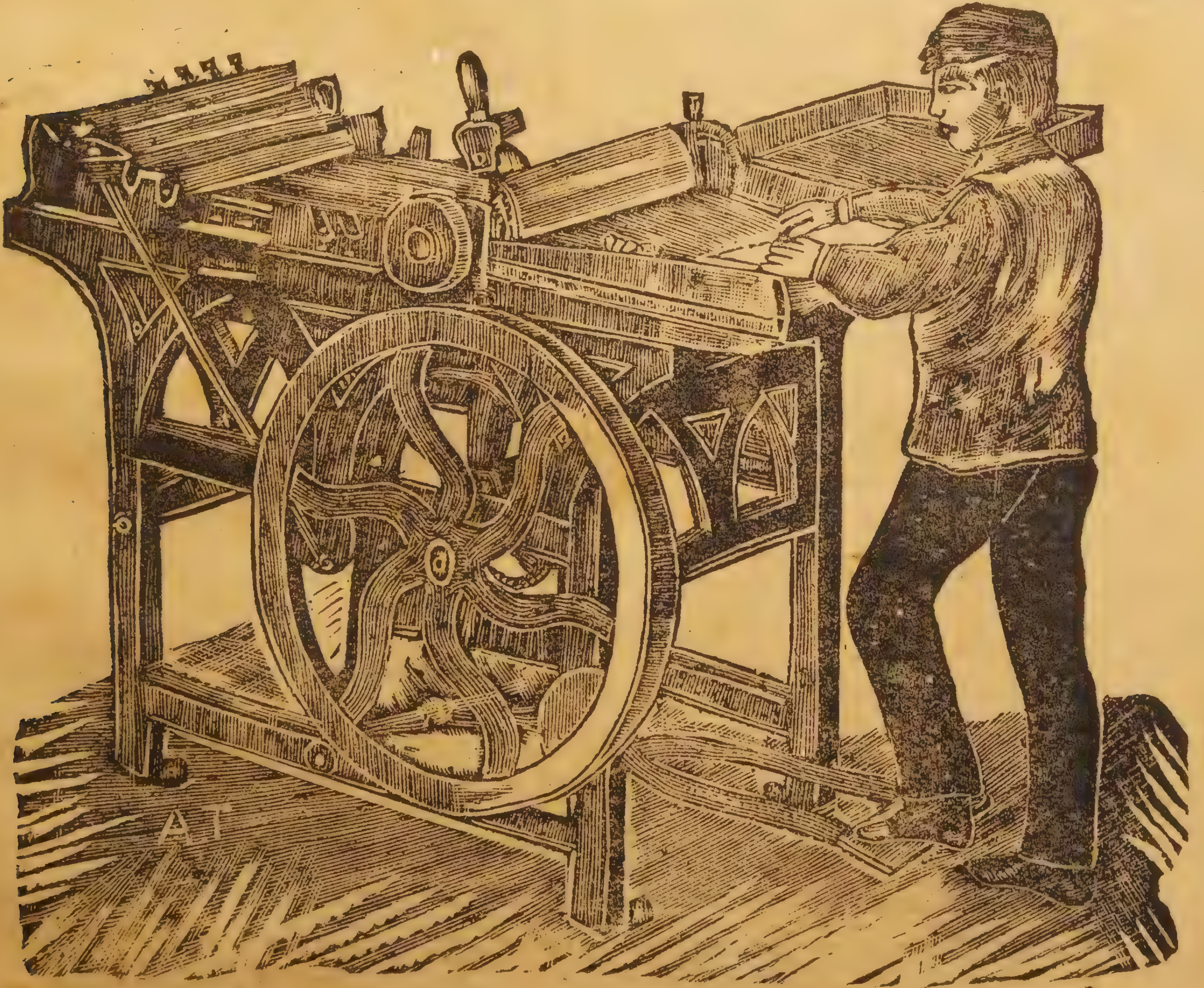


பிறகு அந்த பேஜிகளை சிறு சிறு கைண்டு (அதாவது) மரத்தில் துண்டு துண்டாக வெட்டிய கைண்டினால் பேஜ் 1-க்கு இரண்டு பக்கங்களிலும் கைண்டு வைத்து பாரங்களை சூடிங்கை இடது கையில் பிடித்துக்கொண்டு வலது கையில் மள்டியை பிடித்துக் கொண்டு கைண்டுகளை முடுக்கவேண்டும்.

பாரங்கள் முடிக்கான பிரகு மிஷின் அல்லது கைபிரஸில் பாரங்களை பாரம் புரூப் போடவேண்டும்.

பாரம் புரூப் போட்டானவுடன் மேற்படி காலி புரூப் கரைக்‌ஷனைக்கொண்டு இந்த பாரம் புரூப்பை மறுபடியும் சீர் திருத்தம் செய்யவேண்டும் செய்தான பிறகு. அந்த பாரங்களை ஒரு ஸ்டோனில்போட்டு எழுத்துகளை பிழை இல்லாமல் கரைக்‌ஷன் செய்யவேண்டும்.

கரைக்‌ஷன் செய்தான உடன் அந்த பாரங்களை அச்சிடும்படி தங்களுக்கு எவ்வளவு காபிகள் அச்சிடவேண்டுமோ அத்தனை காபிகளை அச்சிடும்படி மிஷினுக்கு கொடுக்கவேண்டும்.



லெட்டுகள், பித்தளை ரூல்கள் இவைகளை கத்திரியில் தங்களுக்கு தேவையான சைஸ் அளவு பிடித்துக்கொண்டு லெட்களையும் ரூல்களையும் வெட்டிக் கொள்ளவேண்டும்.

ரூல்களையும், லெட்டுகளையும் கத்தரிக்கும் மிஷின்



பாரங்களை சுத்தம்செய்யும்வகை

பாரங்களை மிஷினில் அச்சடித்தான பிறகு பிரஷினால் சோப் அல்லது ஆஷ்வாட்டரில் பிரஷின்மேல் தேய்த்து எழுத்தின்மேல் உள்ள மைகளை சுத்தமாக தேய்த்துக்கழுவி நல்லஜலத்தினால்சுத்தம் செய்ய வேண்டும்.

இதே மாதிரியாக எந்த பாரங்கள் அச்சிடவேணுமோ அந்த பாரங்களை 12-பேஜ் சைஸாகவும் 16-பேஜ் சைஸாகவும் மேட்டர்கள் கம்போஸ் செய்து பாரங்கள் சேர்க்கவேண்டும் ஒவ்வொரு பாரமும் கரைக்ஷன் செய்து பிழை இல்லாமல்அச்சடிக்க வேண்டும்.

— —

அச்சிட்ட காபிகளை பைண்டு செய்யும் முறை.

அச்சிட்ட காபிகளை இரண்டாக அறுத்து தந்தத்தினால் காபிகளை மடிக்கவேண்டும்

8பேஜ் அளவுள்ள காபிகளாயிருந்தால் 2-மடிப்பாக மடிக்க வேண்டும் 12-பேஜ் காபிகளாயிருந்தால் 3-மடிப்புகளாகவும் 16-பேஜ்களாயிருந்தால் 3-மடிப்பாகவும் மடிக்கவேண்டும்.

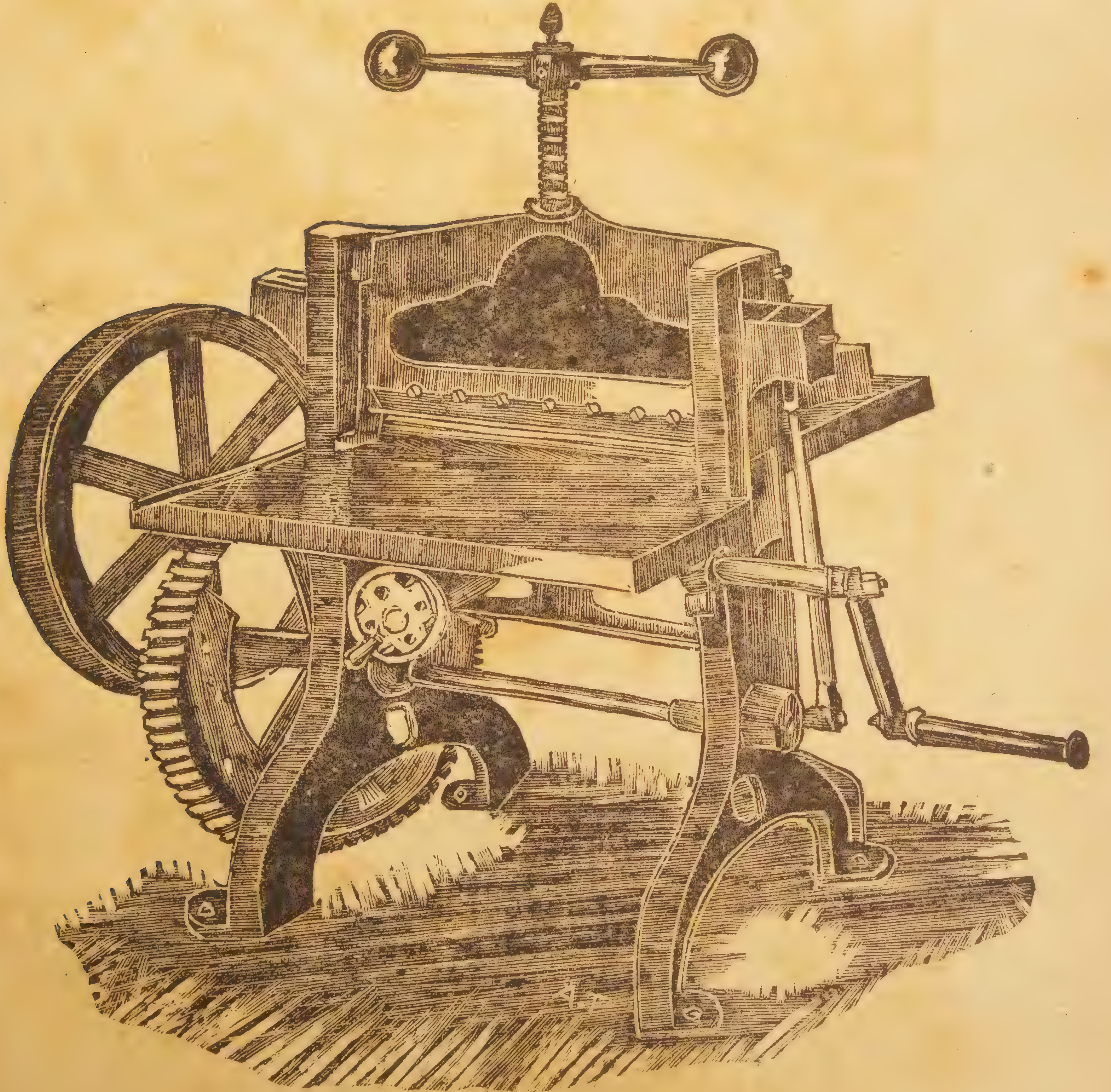
மடித்தகாபிகளை முதல் பாரம் 2-3-4-5-6-7-8-9--10 வரையில் முடிந்த காபிகளை நெம்பர் வரிசையாகவைத்து கம்போஸ் செய்ய வேண்டும்.

இப்படத்தில் உள்ளபடி தமிழ் கேசுகளை கற்றுக்கொள்ள வேண்டும்

மேற்படி காபிகளை கம்போஸ் செய்தானவுடன் காபி நெம்பர் கள் சரியாக இருக்கிறதா என்றும் பார்த்து சுத்தமாக காபிகளை தட்டி கயிற்றினால் கட்டிவைக்கவேண்டும்

அதை பைண்டு செய்யும்போது புஸ்தகங்களாகப் பிரித்து அந்த புத்தகத்தை மூன்று துவாரங்கள் அல்லது நான்கு துவார மாக எழுகினால் செய்த பாட்கின் என்னும் ஊசியினால் துவாரம் போட்டு அதைமெல்லிய ஸ்கின் நூலால் தைக்கவேண்டும்.

புஸ்தகங்களை வெட்டும் கட்டிங் மிஷின்.



புத்தகம் தையல் வேலை தீர்ந்ததும் அதற்கு வெள்ளை காகி தத்தினால் புத்தகம் இரண்டு பக்கங்களில் சையிட்டு மேற்கண்ட தையல் மறையும்படியாக கோதுமை மாவு பசையில் காகிதத்தில் டவி ஒட்ட வேண்டும்.

புத்தகம் ஸையிட்டு ஒட்டிய பின் மேற்படி புத்தகத்தை கட்டிங் மிஷினில் புத்தகத்தின் வயிற்றுப்பக்கம் 1-எம் மார்ஜனுக்கு புத்தகத்தை கட்டிங் செய்யவேண்டும்.

புத்தகத்தை தலைப்பில் கொஞ்சம் மார்ஜனிட்டு அரையம் புத்தகத்தைத் கட்டிங்செய்யவேண்டும் வால் புறம் 2-ம் மார்ஜனிட்டு கட்டிங் செய்யவேண்டும்.

போர்ட்டு கட்டிங்மிஷினில் மேற்படி புத்தக அளவிற்குமேல் தலைப்பிலும் வால் புறத்திலும் அரை எம் போர்டாகவும் போர்டை சுத்தம் செய்துக்கொள்ளவேண்டும்.

பிறகு அந்த புத்தகத்தை முதுகின் பின் பக்கத்தில் ஒரு புளி இலை அகலத்திற்கு அட்டையை புத்தகத்தின் வயிற்றுப்பக்கம் வளர வைத்து புத்தகத்தை நெஞ்சு எடுக்க வேண்டும்.

எடுத்தானபிறகு முதுகின்மேல் ஒரு ரீம்காகிதம் பீசை ஒட்ட வேண்டும்.

ஒட்டிய பிறகு புத்தகத்தின் அளவு பார்த்துக்கொண்டு முதுகில் கலிகா என்னும் துணியில் போதுமான அளவு அறுத்து புத்தகத்திற்கு வஜ்ஜிரத்தினால் கலிக்காவைப் போடவேண்டும்.

பிறகு புத்தகத்தின் இரண்டு பக்கங்களில் மூலையாக கலிகா சிறு துண்டாக ஒட்டவேண்டும்.

பைண்டு செய்த புஸ்தகம்.



அதற்கு மேல் மார்பில் காகிதத்தை அட்டையின் மேல் ஒட்ட வேண்டும் ஒட்டிய பிறகு புத்தகத்தின் ஸைட்டில் உள்ள ஒரு பக்கத்தில் பஸை தடவி ஸைட் பிடிக்க வேண்டும் பிடித்தான உடன் ஆட் பிரஸில் மேற்படி புத்தகத்தைகீழ்புறம் மேல்புறம் பலகையை வைத்து மிஷினில் முடிக்கி எடுக்க வேண்டும்.

பிறகு உபயோகிக்க வேண்டும்.

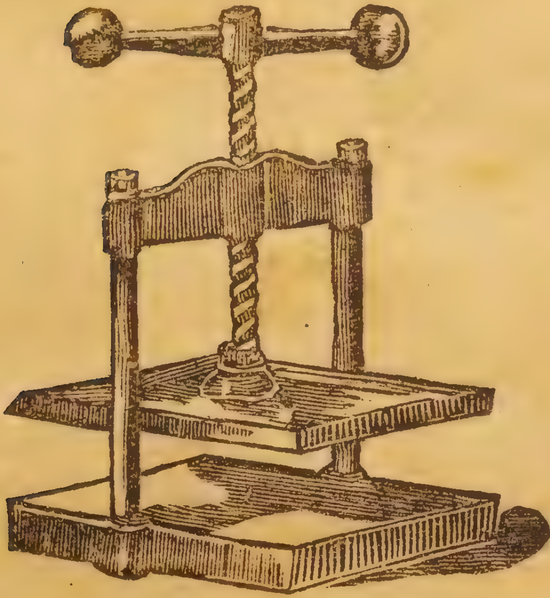
ரப்பர் ஸ்டாம்பு செய்யும் முறைகள்.

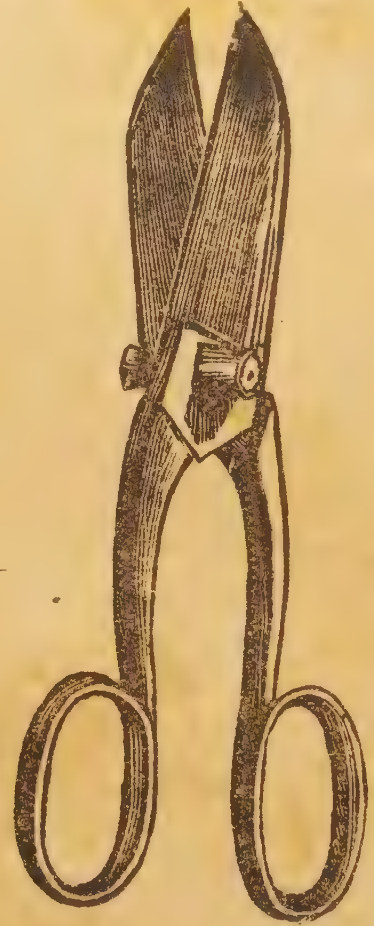
1. அச்செழுத்துகள் வேண்டியது, 2-வது ஒரு பிரஸ், 3-வது இந்தியாரப்பர், 4-வது ஸ்பிரிட், 5-வது ஸ்பிரிட்லாம்பு, 6-வது பாரிஸ் பிளாஸ்டர், 7-வது மேஜ கத்தி, 8-வது குண்டூசிகள், 9-வது ஒரே அளவான இரண்டு மரத்துண்டுகள், 10-வது ஒரு பிரஷ், 11-வது கிரோஸின் எண்ணெ, 12-வது அராபிக்குகம், 13-வது சிறுகட்டைகள், 14-வது கத்திரிக்கோல்.

ஏழு எட்டு விதமான அச்சு எழுத்துகள் வேண்டியது. அதில் ஒவ்வொரு தினுசும் ஒரு பவுண்டு இடை வேண்டியது.

இதற்கு வேண்டிய பிரஸை நாம் சீர்மையிலிருந்து தருவிப்பதானல் கிரயம் ரூபா 100-க்கு மேலாய்விடும்.

ரப்பர் ஸ்டாம்பு
செய்யும் மிஷின்.





ஒவ்வொருவரும் இதை வாங்குவது அஸாத்தியமாகையால் ரூ. 20-அல்லது ரூபா-30 கொடுத்து நமது தேசத்து பிரஸ்ஸை வாங்கி வைத்துக்கொண்டோமானல் அதுவேபோதுமானது, இவைகளை எல்லாம் சிறிது கூர்மையாய் கவனித்து வருவார்களானல், பிரஸ் ஒன்று விலைகொடுத்து வாங்காமலே, தாமாகவே சொந்தத்தில் செய்து வைத்துக்கொள்ளக்கூடிய ஸாமர்த்திய சாலிகளாய்விடுவார்கள் என்பதில் சந்தேகமில்லை. இதற்காக வேண்டிய சாமான்களை அதிக கிரயங்கொடுத்து வெளியூர்களில் இருந்து வரவழைக்க சாத்தியப்படாவிட்டாலும், நாம் நமது இங்குள்ள வேலைக்காரர்களைக்கொண்டு செய்துக்கொள்ளலாம் எழுத்துகளின் உருவத்தை எடுப்பதற்காகவே பிரஸ்ஸானது உபயோகப்படுத்தப்படுகின்றது.

ரப்பரின்பேரில் எழுத்துக்களை பதிப்பதற்காக ஒரு பலகையும் இரும்புச்சட்டமும் உபயோகப்படுத்தப் படுகின்றது.

மேற்கண்ட இரும்புச்சட்டமானது அரை அங்குல கனமுள்ள செங்கல்லின் ஓரத்தைப்போலவும் ஓர் கற்பலகையினுடைய சட்டத்தை யொத்ததாகவும் இருக்கின்றது.

அரை அங்குல கனமும் ஒரு அங்குல அகலமுள்ள பலகை ஒன்றெடுத்து, 8-அல்லது 10-அங்குலத்தில் ஒரு சட்டம் செய்து வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

ஒரு அங்குல சதுரமும் ஒன்றரை அங்குல நீலமுள்ள நான்கு இரும்புத்துண்டுகளை மேற்சொன்ன சட்டத்தின் நான்கு மூலைகளிலும் நேர்க்கோணமாய்ப் பதிக்கவும்.

இரும்புப் பலகையும் சட்டமும் 8-அல்லது 10—5 அங்குல அளவாக இருக்க வேண்டும்.

இரும்புப்பலகையின் நான்கு மூலைகளிலும் கால்சதுர அங்குல இடம் கத்தரித்துப்போடவேணும்.

பிறகு இரும்புச்சட்டத்தின்மேல் மேற்படி பலகையைவைக்க சரியாய்ப் பொருந்தியிருக்கும் கத்தரிக்கப்பட்ட நான்கு பாகங்களுக்கும் மேலே சொன்ன நான்கு இரும்புத்துண்டுகளும் சரியாகப் பொருந்தி இருக்கும். அப்பொழுதுதான் பலகை சரியாய்ப் பதிந்திருக்கும்.

பிறகு கால் சதுர அங்குலமுள்ள இரும்புக்கம்பிகளை பலகையின் ஓரங்களிற் சேர்க்கவும் ஓரத்திலிருந்து ஒரு அங்குல தூரத்திற்கு நீளத்திலே மேலே சொன்ன கம்பிகளைச் சேர்க்கவேணும்.

பிறகு 8—அங்குல நீளத்திலே இரண்டு துண்டுகளும் நாலரை அங்குல நீளத்திலே இரண்டுமாக நான்கு துண்டுகள் வேண்டியது.

இவ்வளவு தூரம்செய்தால் பலகையின் வேலை முடிந்தது என்று சொல்லலாம். 12-அங்குல நீளமும் 6-அங்குல அகலமும் அரை அங்குல கனமுமுள்ள இரண்டு பலகைகளை எடுத்து அவைகளின் பக்கங்களில் நான்கு துவாரங்கள் செய்து அந்த துவாரங்களினிடையிலே கால் அங்குல கனமும், அரை அங்குல அகலமுமான நான்கு இரும்பு சட்டங்களை பதிப்பித்து பலகைகள் அசையாமல் சரியாய்ப்பொருந்தி இருக்கும்படி செய்யவும்.

நாம் முதலில் செய்த பலகையானது இதற்குள் வைக்கும்படியாக இடமுள்ளதாகப் பிந்திச்சொன்ன பலகைகளிருக்கவேண்டும். இந்த பலகைகள் தான் பிரஸ் வேலைக்கு மிகவும் அவசியமானது. பிறகு ரப்பர் பில்லைகளைப்பற்றி சற்று விவரிப்போம் இவைகள் சீமையிலிருந்து வருகின்றன. ஆனால் இவைகள் இந்தியாவில் உற்பத்தியாகின்றவைகளே யன்றி வேறல்ல

இந்த பில்லேகளைக் கொண்டுதான் ரப்பர் ஸ்டாம்பு செய்ய வேண்டும்.

மேலே சொன்ன பில்லேகள் ஒரு பவுண்டு நிறையுள்ளது கிரயம் ரூபாய் ஐந்து.

ஸ்பிரிட்டு என்பது சாதாரணமாய் இவ்விடத்து தச்சர்கள் வார்னீசுக்கு உபயோகப்படுத்தி வருகிறார்களே அது தான் கிரோஸின் எண்ணையும் உதவும் ஒரு புட்டி ஸ்பிரிட்டின் கிரயம் சாதாரணமாய் அணு எட்டு தான்.

ஸ்பிரிட்டு லாம்பு அல்லது சாதாரணமாய் கிரோஸின் எண்ணே விளக்கே போதுமானது.

பிறகு பிளாஸ்டர் ஆப்பாரீஸ் எழுத்துக்களுடைய அச்சு இதிலேதான் செய்யப்படவேண்டும். இதில் செய்கிற அச்சு சீக்கிரத்தில் உலர்ந்து போகும். இதுதான் சுத்தமாகவும் வெடிப்பு முதலானது காணுமனு மிருக்கின்றது. இது கல்கத்தாவில் சேர் ஒரு ரூபாய்க்கு விற்கப்படுகிறது.

மேஜை கத்தி இந்தகத்தியானது அகலமாயும் கூடியவரையில் நீளமாயுமிருக்கவேணும்.

குண்டூசிகள் இவை சாதாரணமாக யாவருக்கும் தெரிந்த விஷயம் பிறகு இரண்டு சமமான மரப் பலகையின் துண்டுகள் தேவை. இவைகள் ஒவ்வொரு பலகையின் இரும்புச் சட்டத்தைக் காட்டிலும் கொஞ்சம் பெரிதாகவே இருக்கவேணும்

இந்த இரண்டு துண்டுகளில் ஒன்று பெரியதாயும் மற்றொன்று கொஞ்சம் சிறியதாயும் இருக்கவேண்டும். பெரிய துண்டு ஒரு அங்குல கனமும் சிறியது 1-அங்குலத்துக்கு குறைவாகவே இருக்க வேண்டும்.

புருசு இது பல் தலக்க வைத்திருப்பது போலவும் நகைகள் துடைப்பதற்கு வைத்திருப்பது போலவும் இருந்தால் போதுமானது. கிரோஸின் எண்ணே இது சாதாரணமானது தான்.

மரத்துண்டுகள் இவைகள் சில சதுரமாகவும், சில கோழி முட்டை வடிவாகவும் இன்னும் பலவித உருவமுள்ளனவாகவும் இருக்கவேண்டும்.

ரப்பர் ஸ்டாம்பு செய்ய வேண்டிய முறை.

ஸ்டாம்புக்கு வேண்டிய ஒரு பெயரையாவது அல்லது வேறு விதமான உருவங்களாவது அந்த ஓவல்களில் அடைக்கவும்.

செஸ் எத்தனை துண்டுகளுக்கு இடங்கொடுக்குமோ அவ்வளவையும் வைக்கலாம். செஸ்ஸின் மூலேகளில் பதித்த இரும்புத்

துண்டுகள் செஸ்ஸிற்கு நேர் கோணமாக மேலேயே செங்குத்தி லிருக்கவேணும்.

இப்பொழுது செஸ்ஸிற்குள்ளாக துண்டுகளை விழவொட்டாமலும், துண்டுகளுக்குள்ளிருக்கும் அச்சுகள் விழாமலும் பிகுவாய் இருக்கவேண்டும். ஏனென்றால் அப்படி இருந்தால் தான் அவைகள் பிதுங்காமலும் வெளியே வராமலும், செஸ் திரும்பினாலும் விழாமல் அப்படியே இருக்கும். இவ்விதமாக அடுக்கப்பட்ட துண்டுகளின் மேலே ஒருசமமான பலகையை வைத்து மெதுவாய் மேற் சொன்ன அச்சுகள் சமமாகும்படி அழுத்தவேண்டும்.

பிறகு எழுத்துகளை ஒரு புருசினால் சுத்தம்செய்து கிரோஸின் எண்ணெயையாவது, டாபென்டைன் எண்ணெயையாவது வேறொரு புருசினால் தடவவும் இது செய்தானவுடனே ஒருபலகையும் போதுமான பாரீஸ்பிளாஸ்டரையும், அச்சுக்கட்டையையும் பிரஞ்சு சாக்கையும் எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

தண்ணீர் நிறைந்த ஒரு புட்டியில், (அருபிக்குகம்) என்றதை சில துளிகள் விட்டு கொஞ்ச நேரம் செவ்வையாய்க் கலக்கவும்.

ஒரு கனமான கண்ணுடியின் பேரில் பிளாஸ்டரை வைத்து மேலே சொன்ன ஒரு புட்டி தண்ணீரை வார்த்து சேறுபோல் மெதுவாக்கவும். இப்படி மெதுவாக்கிய மேற்படி மண்ணை ஒரு மேஜை கத்தியினால் வழித்து செஸ்ஸின் உட்பக்கமெல்லாம் நன்றாய்ப்படும்படி கூடிய சீக்கிரத்தில் வைக்கவேண்டும்.

பிறகு மேஜை கத்தியினால் அதனுடைய மேற்புக்கத்தை கூடிய வரையில் சமமாக்கவும்.

பிறகு அச்சுகள் அடுக்கி வைத்திருக்கிற பலகையின் பேரில் ஷை மண்ணைத் திருப்பி மெதுவாய்ப் போட்டு அழுத்தவும்.

இப்பொழுது கட்டைக்குள்ளிருக்கும் எழுத்துக்கள் எல்லாம் இந்த மண்ணில் நன்றாய்ப் பதிந்திருக்கும். முதல் தடவையிலேயே எல்லா எழுத்துகளும் சரியாய் பதியாவிட்டால் இரண்டாவது தடவையும் மெதுவாய் அழுத்தி எடுக்கவும். இப்பொழுது தான் செஸ்ஸின் மூலைகளில் பிதிந்திருக்கும் இரும்புத்துண்டுகளின் பிரயோஜனமின்னதென விளங்கும்.

அந்தத்துண்டுகள் பிரஸ்ஸை அசையவொட்டாமல் நிதானத்தில் இருக்கச்செய்யும் பிறகு அச்சுகளின் பதிவுகளிலிருக்கும் கஸருகளையும் கத்தியினால் எடுத்துப்போட்டு இன்னும் ஏதாவது இடுக்குகளில் தூசி தும்புகள் படிந்திருந்தால் அவைகளை ஒரு குண்டூசியினால் எடுத்து விடவேண்டும்.

இது ஆனவுடனே செஸ்ஸை நெருப்பின் பேரில் வைத்துஷை மண்ணை கெட்டியாக்க வேண்டும். புகை கிளம்புகிற வரையில் அப்

படியே நெருப்பின் பேரில் இருக்கவேணும். ஆறின வுடனே சந்து களில் விழுந்து கிடக்கும் வஸ்துக்களை எடுத்து விடவேண்டும்.

செஸ்ஸை சுத்தமாகவும் தெளிவாகவும் செய்வது தான் ஸ்டாம்பு செய்வதில் மிகவும் முக்கியமானவேலை.

இரண்டொரு, தடவை பிளாஸ்டரானது வீணாய்ப்போய்விடும் அதாவது கெட்டியாய்விடும்.

ஆகையால் திரும்பவும் ஜாக்கிரதையாய் செய்யவேண்டும், இது செய்வதில் மிகவும் கைதேர்ந்தவர்கள் கூட இரண்டொரு தடவை பிசகிப்போவது சகஜமே. இந்த பிளாஸ்டர் தான் உப யோகப்படுத்த வேணுமென்ற அவசியமில்லை.

இதைப்போல் காய்ந்தவுடன் கெட்டியாயிருக்கிறதும் வெடிப் புண்டாகாம லிருக்கிறதுமான வேறு எந்த வஸ்துவையும் உபயோ கப்படுத்தலாம். பிறகு பிளாஸ்டரிலுள்ள பதிப்புகளுக்கு சற்றேறக் குறைய சரியாயிருக்கப்பட்ட சில ரப்பர் துண்டுகளை எடுத்து ஒவ் வொரு துண்டையும். ஒவ்வொரு பதிப்பின் பேரில் வைத்து அதன் பேரில் ஒரு துணியினாலும், கடைசியாக ஒரு கனமான காகிதத்தி னாலும் மூடவேண்டும்.

இதற்கு பிறகு இதை பிரஸ்ஸின் இரண்டு பலகைகளுக்கு மத் தியில் வைத்து சிறுகச் சிறுகச் செவ்வையாக அழுக்கவேண்டும் பிரஸ்ஸின் பக்கங்களில் கரியேறுதபடி ஸ்பிரிட்டுலாம் உபயோகப் படுத்துவது மிக்க நலம்.

ஸ்ரீகணபதி







ஏனெனில் புகையேறுதிருந்தால் தீயானது நிதானமாய் பல கைக்கு ஏறும் ஒவ்வொரு தடவைக்கும் நான்கு அவுன்சு ஸ்பிரிட்டு போதுமானது. ஸ்பிரிட்டுக்கு பதிலாக கிரோஸயின் விளக்கில் உபயோகப்படுத்தினல் பிரகாசமாய் எரியும்படி திரி கனமாய் இருக்க வேண்டும்

ரப்பரை கெட்டிப் படுத்தும் முறை.

ரப்பருக்கு கொஞ்சங் கொஞ்சமாய் சூடு ஏறஏற ஒருவிதமான சட சட வென்ற சப்தத்தினல், நாம் ரப்பர் உருக ஆரம்பித்து விட்டதென்று தெறிந்து கொள்ளுகிரோம்.







ஸ்பிரிட் அல்லது கிருஷ்ஷினயல் எண்ணை முற்றிலும் எரிந்தானவுடன் இன்னும் அந்த சட சடப்புச் சத்தமானது இருக்கிறதா என்பதை நிதானிக்கவேண்டும்.

பிறகு 'உஸ்' என்கிற ஓர்விதமான சப்தமானது உண்டாகும் இந்த சப்த முண்டாகும் பொழுது தான் ரப்பர் நன்ருய்க்கரைந்து அச்சுகளின் பதிவுச் சந்துகளில் இரங்குகின்றது.

இதை ஊகிக்கிறதற்கு இன்னெரு சுலபமான மார்க்கமிருக்கின்றது அதாவது பிரஸ்ஸின் மேற்பாகத்தில் சில துளி தண்ணீரைத்தெறித்தால் அந்த தண்ணீர்த் துளிகள் உடனே காய்ந்து போய்விடும் அப்படிக் காய்ந்து விட்டால் தான் ரப்பர் கரைந்து பதிவுகளில் பதிந்ததென்பதற்கு அடையாளம்.

பிறகு விளக்கை யெடுத்து விட்டு பிரஸ்ஸை அப்படியே ஒரு மணிநேரம் நன்ருய் ஆறும்படி விட்டு விடவேண்டும்,

அதன் பிற்பாடு 'செஸ்ஸை' பிளாக்குகளோடு வெளியே எடுத்துப்போட வேண்டும் துணியையும் காகிதத்தையும் எடுத்து விட்டு பிறகு ஜாக்கிரதையாய் ரப்பர் மேலுள்ள அச்சுப் பதிவுகளை சுத்தமாகவும் மேலே சொன்ன மாதிரியைத்தவிர ரப்பர் சரியாய் செய்யப்பட்டதா வென்பதையறிய வேறொரு மார்க்கமிருக்கின்றது.

அதாவது ரப்பர் பில்லையின்மேல் பககமானது காய்ந்த புது ரப்பரைப்போல் காணப்பட்டாலும் அல்லது நகத்தை வைத்தால் நகம் பதியக்கூடுமானாலும் ரப்பர் சரியாய் வந்து விட்டதென்று தெரிந்துக்கொள்ளலாம். இப்படியே கொஞ்ச காலம் செய்துக்கொண்டு வந்தால் பிறகு தான் ரப்பரை சரிவர உருக்கக்கூடிய வகை தெரியும்.

இப்பொழுது அச்சுகளை பதிந்திருக்கும் ரப்பர் துண்டுகளை ஒவ்வொன்றாய் எடுத்து சவுக்கமாயுள்ள மரத்துண்டில் பிசியினால் ஒட்டிவிடவும். சாதாரணமாய் கடைகளில் இதற்கென்றே செய்து விற்கப்படுகிற சீல்களை அரை அணா அல்லது ஒரு அணா கொடுத்து வாங்கிப் பதித்து விடலாம்.

ஆகையால் இந்த விதமாய் நாம் இப்பொழுது ரப்பர் ஸ்டாம்பு ஒன்று செய்யத் தெரிந்து கொண்டோம்.

ரப்பர் ஸ்டாம்புக்கு செய்யவேண்டிய மை செய்யும் முறை.

சிகப்பு மை.

சிகப்பு மாஜண்டர் 4-அவுன்சு
ஸ்பிரிட்டு 4-அவுன்சு
கிளஸரின் 2-பவுண்டு

இவைகளை ஒரு பெரிய டம்ளரில் மாஜண்டர் தூளைப் போட்டு பிறகு ஸ்பிரிட்டை விடவேண்டும். மேலே சொன்ன இரண்டும் நன்றாய்க் கலந்தவுடன் கிளிஸரயினை கொட்டிவிடவும் கொட்டின உடன் முதல் தரமான ரப்பர் ஸ்டாம்பு சிகப்பு மையானது உண்டாகி விடுகின்றது, இவ்விதமாகவே மற்றைய நிறமுள்ள நீலம், பச்சை மஞ்சள் மைகளும் செய்யப்படுகின்றன.

கவனிப்பு:—

ரப்பர் ஸ்டாம்பை சரியாய் உபயோகப்படுத்த வேணுமானால் (பாட்டின்) பேரில் மெதுவாய் அழுத்தவேண்டும். இல்லாவிட்டால் மை அதிகமாய்ப் பருவதால் எழுத்துக்கள் தெளிவாய்த் தெரியாது அதோடு இல்லாமல் எழுத்துகளின் உருவங்களும்

கலந்துகெட்டுப்போய்விடும். ஒருபாட்டின்பேரில் மற்றொன்றை மெதுவாய் தேய்க்கவேண்டும். இல்லாவிட்டால் மைத்துளிகள் கீழே சிந்திவிடும் ரப்பர் ஸ்டாம்பில் மை தோய்த்து காகிதத்தின் பேரில் அழுந்தும்போது மெதுவாய் பதிக்கவேண்டும் மிகுதியாய் அழுத்தி விட்டால் எழுத்துக்கள் சுத்தப்பட மாட்டாது.

இங்கி பாட் (Pad) செய்யும் முறை.

அரை அங்குல கனமும் போதுமான அகல நீல முள்ள ஒருமரத்துண்டை எடுத்துகூடியவரையில் நன்றாய் சமமாக்கி அதின் பேரில் ஒரு சிறிய காஷ்மீர் கம்பளித்துண்டை வைத்து மத்தியில் கொஞ்சம் மேடாயிருக்கும்படி கொஞ்சம் பஞ்சை வைத்து அதின்பேரில் ஒரு சிறிய லாங்கிளாத்து துண்டை வைத்து சிறியடாக்ஸ் ஆணிகளைக்கொண்டு கட்டையோடு நன்றாய் பொருந்தி விட்டால் முதல்தரமான (பாட்) உண்டாய் விடுகின்றது இரண்டு பாட்கள் அவசியம் இருக்கவேண்டும்.

ரோஸ் அத்தர் செய்யும் முறை.

டின்சர் ஆப்பெங்காயின் ½ பவுண்டு. ஸ்பிரிட்ஸ் ஆப் ஒயின் 10 பவுண்டு, ஆஞ்சிலிகா ரூட்ஸ் ½ பவுண்டு, ஸெலிரி ஸிட்ஸ் 2 பவுண்டு, ஆரஞ்சு புஷ்பம் 1 பவுண்டு, குகும்பர் 2 பவுண்டு, ஜெஸ்மென் 2-பவுண்டு, ஸ்பிரிட்ஸ் ஆப் ரோஜா 6 பவுண்டு இந்த வாசனை சரக்குகளை எல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து அழகான அத்தர் புட்டிகளில் நிரப்பி வைத்துக்கொள்ளவும் தேவையான போது விற்பனை செய்யலாம்.

பிரிட்டிஷ் உடுகலோன் செய்யும் முறை.

ஸ்பிரிட்ஸ் ஆப் ஒயின் இரண்டு பவுண்டு, கஸ்தூரி ஒரு அவுன்சு ஆரெஞ்சு ஒரு அவுன்சு, நிரோலி நான்கு அவுன்சு ஆயில் ஆப் லீமன் கால் அவுன்சு, ஆயில் ஆப் ரோஸ்மரி இரண்டு அவுன்சு, ஆயில் ஆப் பெர்கமாட் இரண்டு அவுன்சு, இவையனைத்தும் ஓர் பாத்திரத்தில் விட்டு நன்றாய் குலுக்கி கல் கார்க்குள்ள புட்டிகளில் அடக்கம் செய்யவும்.

லவ்விங் ஸெண்டு செய்யும் முறை.

இங்கிலீஷ் லாவண்டர் தைலம் 1-டிரும்
ரோஜா அத்தர் ½ டிரும்
அம்பர் அத்தர் ½ டிரும்
கஸ்தூரி அத்தர் ½ டிரும்

இந்த வாசனை தினுசுகளை எல்லாம் கலந்து புட்டியிலே நன்றாய்க்குலுக்கி ஓர் சீசாவில் அடக்கஞ் செய்யவும்.

ரோஸ் கலர் சுண்ணும்பு செய்யும் முறை.

பத்து பலம் கிளிஞ்சிலேக்கொண்டு ஒரு பெரிய தண்ணீர் தொட்டியில் போட்டு நல்ல ஜலத்தில் தாளிதம் செய்து பிறகு அதை ஒரு பாத்திரத்தில் வடித்துக்கொண்டு ரோஸ் மஞ்சள் அல்லது எந்தகலர் தேவையோ அந்தகலரை மேற்படி தாளித்திக்கும் சுண்ணும்பில் கால்பலமாவது அல்லது அரை பலமாவது ஷை சாயப் பவுடரைப் போட்டு கால் விருகநிடை பச்சை கற்பூரமும், அரைவிருகநிட பப்பர் மெண்டு சால்டும், பத்து துளி மேலான ரோஸ் அத்தர் செவ்விளநீரும் இவையாவும் கலந்து ஒரு டப்பியில் வைத்துக் கொண்டு பிறகு தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

பிரஞ் உடுகலோன் செய்யும் முறை.

கஸ்தூரி 1 அவுன்சு, ஜாஸ்மன் 2 அவுன்சு, ஆயில் ஆப் லிமன் 3 அவுன்சு, ஆயில் ஆப் பெர்கமாத் 2 அவுன்சு, ஆயில் ஆப் சின்னமன் ½ அவுன்சு, ஆயில் ஆப் நிரோலி 2 அவுன்சு, லாவண்டர் 1-அவுன்சு, கிரும்பு அரை அவுன்சு, ஆயில் ஆப் ரோஸ்மரி 10 அவுன்சு, இவைகளை ஆயில் ஆப் ஹால்கஹாலில் 10 அவுன்ஸில் கலந்துக்கொண்டு சுமார் 10-15 தினம் வரையில் வைத்திருந்து பிறகு வடி கட்டிய 50 அவுன்சு சுத்த ஜலத்துடன் சேர்த்து காற்றுப் புகாமல் வைத்து பக்குவப்படுத்தி ½ மண்டலம் பொருத்து எடுத்து நல்லசுத்தமான கிளாஸில் ஊற்றிமேல் மூடியிட்டு தேவையானபோது கார்க்குள்ள புட்டிகளில் வார்த்து பத்திரப்படுத்தவும் பிறகு உபயோகமான காலத்தில் நல்ல உடுப்புகளுக்கும், வஸ்திரங்களுக்கும் போட்டுக்கொண்டு வெளியே சென்றல் பரிமளம் வீசும் நல்ல தேர்ந்த வாசனை திரவியத்தில் சிறந்த உடுகலோன் இதுவே எல்லா பிரயோஜன காலத்தில் பன்னீரில் சில துளி விட்டு நன்ருய் குலுக்கி சபையில் உள்ளவர்களுக்கு தெளித்தால் மிகவும் உற்சாகமும் ஆனந்தத்தையும் உண்டு பண்ணும்.

மணவாழ்க்கைக்குரிய ஸெண்டு செய்யும் முறை.

ஒயின் ஸ்பிரிட்ஸ் 10-டிரும்ஸ், கஸ்தூரி ஆயில் ஒரு டிரும், நிரோலி ஆயில் 3-டிரும், ரோஸ்மரி ஆயில் 6-டிரும், பெர்கமண்டு ஆயில் 6-டிரும், லாவண்டர் ஆயில் 6-டிரும்.

இவையனைத்தும் ஒரு பெரிய புட்டியில் ஒன்ருய் கலந்து ஏறக்குறைய ஒருமாதம் வரையில் காற்றுப்புகாமல் வைத்துக் கொண்டு பிறகு புட்டியில் வார்த்து விற்பனை செய்யலாம். இது மகா பரிமளமான வாசனை தரும். இது பிரயோசன காலத்திற்கும் உபயோகமாகும்.

சுவற்றின் மீது வர்ணம் பூசும் முறை.

தனவந்தர்களின் வீட்டிலும், மற்ற இதரமானவர்கள் வீட்டிலும் சுவற்றின் மீது வர்ணம் பூச மேல் நாட்டினின்றும், தருவிக்கும், மேலான வர்ணங்கள் உபயோகப்படுகின்றன அல்லவா ? ஆகையால் நாமே நமது நாட்டில் உபயோகப்படுகிற மேலான வர்ணங்கள் செய்ய கீழே குறித்திருக்கும் முறைப்படி நாமே தயார் செய்துக்கொண்டு உபயோகிக்க மேலான வர்ணம் இதுவே.

நல்ல லவுணம் 14-பவுண்டு அத்துடன் போதுமான ஜலம் விட்டு கரைத்து அடுப்பில் வைத்து சூடுகாட்டி பிறகு அரை பவுண்டு வஜ்ஜிரத்தை சேர்க்கவேண்டும். இந்த நீரானது காய்ந்து கொண்டிருக்கையில் சுமார் 500-பவுண்டுள்ள சுண்ணும்பு நீரை இதில் போட்டு, பாத்திரத்தில் மேல் மூடி இட்டு பிறகு 5-பவுண்டு அரிசியை நன்ருக மை போல் அரைத்து மேற்கூறிய வர்ணத்துடன் கலந்து ஓர் அகப்பையினுல் நன்ருய்க் கிண்டவும் இவைகளெல்லாம் சேர்த்தால் மேற்படி நீரானது குழ குழ வென்று கலந்து வரும் அந்த குழ குழம்பு உள்ளதை எப்பொழுதும் சூடாகவேயிருக்கும்படி செய்யவும்.

ஆனல் அடுப்பின்மீதே வைத்திருந்தாலும் உலர்ந்து போகும்படி விடக்கூடாது சூடுள்ளபோது பிரஷ்ஷைக்கொண்டு வேண்டிய சுவற்றில் பூசவும் இது வெண்மை நிறமுள்ள சாயமானதால் அத்துடன் வேறுவித வர்ணங்களும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம் (லாம்புலாக்கு) சேர்த்துக்கொண்டால் சாம்பல் வர்ணமும் பூங்காவியையும் கலந்துக்கொண்டால் ரோசு நிறமுண்டாகும். இது எண்ணெய் சாயத்திற்கு பதிலாகவும் மரத்திற்கு, செங்கல்லிற்கும் இவைகளுக்கு பூசவும் உதவும். பல ஆண்டுகள் வரையிலும் கெடாமலிருக்கும் மேலான வர்ணம் இதுவேயாகும்.

போலி மெழுகு செய்யும் முறை.

கொழுப்பு	35	ரூபா எடை
மஞ்சள் நிறம் குங்கிலியம்	75	,,
மஞ்சள் தூள்	4	,,

இம்மூன்றும் உருகும்போது பொங்கக் கூடியதால் ஓர் பெரிய பாத்திரத்தில் போட்டு உருக்கிக்கொண்டால் சுய மெழுகைப் பார்க்கிலும் நல்ல நிறமும் சீக்கிரத்திலும் முடியும்.

மெழுகு வத்தி செய்யும் முறை.

செம்மறியாட்டின் கொழுப்பு	100.	இருத்தல்
கற்பூரம்	$1\frac{1}{2}$	,,

தேன் மெழுகு	4 இருத்தல்
சீனக்காரம்	2

இவைகளை ஒன்றாகச் சேர்த்து உருக்கி தகர அச்சுகள் தயார் செய்துக் கொண்டு அவைகளில் ஊற்றவும்.

மற்றொரு வகை செய்யும் முறை

மாட்டுக் கொழும்பு	$1\frac{1}{2}$-பவுண்டு
பாரபின் மெழுகு	$\frac{1}{2}$,,
சல்பரிக் ஆஸிட்	1/8 ,,
கிளிஞ்சல் சுண்ணாம்பு	1/8-அவுன்சு
தண்ணீர்	5 இருத்தல்

இந்த சரக்குகளை ஓர் பீங்கான் கோப்பையில் போட்டு வைத்து விட்டு ஓர் பெரிய வாய் அகண்ட பாத்திரத்தில் தண்ணீர் விட்டு அடுப்பேற்றி ஷ தண்ணீரைச் சூடாக்கி ஷ கோப்பையை ஷ தண்ணீரில் மிதக்கவைத்தால் பீங்கானில் உள்ள சரக்குகளை $2\frac{1}{2}$-மணி நேரம் நன்றாய் சுட வைத்து ஷ உருக்கிய சாக்குகளை துணியைக் கொண்டு வேறொரு பாத்திரத்தில் நன்றாய் வடித்து குளிரவிடவும் மேல்படி சரக்குகள் குளிர்ந்த பிறகு வெண்மையான மெழுகு போன்ற வஸ்த்தானது ஜலத்திற்கு மேல்பாகமாய் நிற்கும் இதை ஜாக்கிரதையாக செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

20-ம் நெம்பர் சீர்மை நூலில் 8 இழை அல்லது 6 இழையாக 3 இழை எடுத்து ஜடை பின்னலைப்போல் உருட்டையாகப் பின்னி $\frac{1}{4}$ அவுன்சு போரிக் ஆஸிட் பவுடரில் $\frac{1}{4}$ பவுன்டு தண்ணீர் விட்டு நன்றாக கரைத்து மேல்படி பின்னி இருக்கும் நூல் திரியை 24 மணிநேரம் ஷ தண்ணீரிம்ஊர வைத்து மறுபடி திரியை உலர்த்தி நமக்குத் தேவையுள்ள பிரகாரம் தகரக் குழாய்கள் தயார்செய்து முன் சுத்தப்படுத்தி வைத்திருக்கும் நூல்திரிகளை குழாயின் மத்தியில்நிறுத்தி ஷ கோப்பையில் இருக்கும் மெழுகை மாத்திரம்முன்போல் உருக்கிஷ அச்சிகளில்விட்டு குளிர்ந்த பிறகு கொஞ்சம் சூடான தண்ணீரில் ஷ குழாய்களை 2 நிமிஷம் போட்டு மெழுகு திரியை கையினால் தள்ளினால் குழாயைவிட்டு மெழுகுவத்தி வந்து விடும் இதை மூன்று நாள்சென்று உபயோகப் படுத்தவும். இம்முறையாகத்தான் லண்டனில் இருந்து மெழுகு வத்திகள் செய்து வருகின்றன.

தீக்குச்சி செய்யும் முறை.

குளோரெட் உப்பு 12-அவுன்சு
ஸெல்பெட் ஆப் அண்டிமணி 16-அவுன்சு
வஜ்ஜிரம் 2-அவுன்சு

இந்த சரக்குகளில் மேற்படிவஜ்ஜிரத்தை மாத்திரம் தண்ணீரில் கரைத்து மற்ற இரண்டு சாமான்களேயும் மேற்படி கரைத்து வைத்திருக்கும் பசையில் கலந்துக்கொண்டு குச்சுகளின் நுணியில் பசையாக இருக்கும் மருந்துகளே நனேத்து காயவைத்துக் கொள்ளவும்.

தீப்பெட்டி செய்யும் முறை.

அம்பராஸ் பாஸ்பிரஸ் 20 அவுன்சு
ஸல்பெட் ஆப் அண்டிமணி 16 அவுன்சு
வஜ்ஜிரம் 12 அவுன்சு

இந்த சரக்குகளில்வஜ்ஜிரத்தைமாத்திரம்தண்ணீரில்கலந்து பசை செய்துக்கொண்டு மேல்கண்ட இரண்டு சரக்குகளேயும் அதில் கலந்து பசைசெய்துக்கொண்டு பொட்டியின்இரண்டுபக்கங்களிலும் தடவி காய்ந்தபிறகு முன் தயார் செய்து வைத்திருக்கிற மேற்படி வத்திக்குச்சிகளே அடுக்கி இந்தப் பெட்டியில் பாக்கிங்செய்து விடவும்.

ஓமத்திருவகம் செய்யும் முறை.

சுத்தம் செய்த ஓமம்	3 வீசை
சுத்தம் ஜலம்	9 படி

ஓமத்தை கல் மண்ணில்லாமல் சுத்தம்செய்து சமமாக இடித்து ஒரு பாத்திரத்திலிட்டு 5-நாள் வரையில் ஊறவைத்து 6-நாள் மறுபடியும்ஒருபடி ஜலம்விட்டு டீ நீர்கள் இறக்கக்கூடிய பைலரில் சூடேர கொதிக்க வைத்து புட்டிகளில் வார்த்து ஒரு புட்டிஒன்றுக்கு 2 3, துளி ஓமம் எஸைன்ஸை விட்டுபுட்டிகளில் அடககம் செய்துக்கொள்ளவும். இது மேலான ஓம வாடர்.
இதில் தீரும் வியாதிகள்:

வாந்தி பேதி, அஜீர்ணம், வயிற்றுவலி. வயிருப்புசம், மந்தம் புளி யேப்பம் முதலிய வியாதிகளுக்கு மேளான ஔடதத் உபயோகிக்கும் அளவு பெரியவர்களுக்குஒரு அவுன்சு திருவகம் துடன் நல்லஜலம் கொஞ்சம் விட்டு குடுக்கவும்சிசுக்களுக்குஒரு பால் ஊற்றும் சங்கில் கொஞ்சம் ஜலம் விட்டு குடுக்கவும்.

ஸோம்புத் திருவாகம் செய்யும் முறை.

நன்ருய் சுத்தம் செய்த ஸோம்பு 4வீசை, சுத்த ஜலம் 9படி இவைகளே மேற்சொல்லிய (ஓம திருவகம் போல்) செய்துல் கொள்ள மிகவும் நன்று பிறகு இதை உபயோகிக்கும் காலத்திக் மேற் மேற் சொல்லியபடியே செய்யவும்.

ஆக்சேலட் பிஸ்கட் செய்யும் முறை.

அமெரிக்கன் மாவு	2 இருத்தல்
கார்போனெட் ஆப் அம்மோனியா	3 டிரும்
வெள்ளை சீனி	4 அவுன்சு
ஆரோரூட் மாவு	1 ,,
வெண்ணெ	4 ,,
கோழி முட்டை	1 ,,

இவைகளை ஒன்ருய்ச்சேர்த்து பால் விட்டுப் பிசைந்து பிஸ் கட் அளவிற்கு செய்து ஓர் ஊசியால் குத்தி தமுர் செய்து போரணையில் வைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

காபின் பிஸ்கட் செய்யும் முறை.

ஆரோரூட் மாவு	4 இருத்தல்
வெண்ணெ	4 அவுன்சு
சீனி	4 அவுன்சு

இவை மூன்றையும் விருகிரி காடி விட்டுப் பிசைந்து பல வித அச்சுகள் செய்துக்கொண்டு அவைகளில் வைத்து போரணை யில் வைத்தெடுத்துக்கொள்ளவும்.

பிக்கின் பிஸ்கட் செய்யும் முறை.

வெண்ணெ	2 அவுன்சு
அமெரிக்கன் மாவு	½ இருத்தல்
ஸோடா பைக்கார்ப்	15 கிரேன்சு
சீனி	2 அவுன்சு
பால்	4 அவுன்சு

முதல் வெண்ணெயை நன்ருய்ப் பிசைந்துக்கொண்டு பிறகு மருந்து சாமான்களை சேர்த்து நன்ருய்ப் பிசைந்து தேவையான அச்சுகளில் போட்டு போரணையில் வைத்து எடுக்கவும்.

ஜிஞ்சர் நட் பிஸ்கட் செய்யும் முறை.

வெண்ணெ	3 அவுன்சு
அமெரிக்கன் மாவு	2 இருத்தல்
சீனி	3 அவுன்சு
ஜிஞ்சர் பவுடர் சுக்குத்தூள்	2 அவுன்சு

இவைப் பசும் பாலில் பிசைந்து மேற்சொல்லியபடி செய் துக்கொள்ளவும்.

ஓம பிஸ்கட் செய்யும் முறை.

நல்ல கோதுமை மாவு 8 அவுன்சு, ஸேம் மர்மாஸ்டி ½ அவுன்சு, சற்கரை 3-அவுன்சு கோழி முட்டைகளிலுள்ள

வெள்ளை அம்பிலியையும் மஞ்சா அம்பிலியையும் தனித்தனியாக ஒவ்வொரு கோப்பையில் விட்டு வெள்ளை அம்பிலியை ஒரு மர அழப்பையால் நுரை கிளம்ப அடித்து பிறகு மர்மால்டியைத் தூளாக்கி ஷெ வெள்ளை அம்பிலியில் போட்டு மாவையும், சற்கரையும் கொஞ்சம் கொஞ்சமாச் சேர்த்து அத்துடன் மஞ்சள் அம்பிலியை நுரை கிளம்ப அடித்திருக்கும் கருவையும் போட்டு கலந்து ஒரு கரண்டியைக்கொண்டு எல்லாவற்றையும் நன்ருய்க் கிண்டி கலந்து உருளையாக உருட்டி ¼ அங்குலம் பெருமனில் துண்டுகளாகத் துண்டித்து முன்போல் குச்சைக்கொண்டு குத்தி அதன்மேல் புறத்தில் அஸ்கா சற்கறையைத் தூவிய பிறகு பேருள்ள சீலே அழுத்தி ஆயில் பேப்பரில் அத்துண்டுகளை எடுத்து வைத்து பிறகு அடுப்பின்மேல் வேக வைத்து ஜாக்கிரதையாக தீயாமல் படி பாதுகார்த்து எடுக்கவும்.

டில்லி பிஸ்கட் செய்யும் முறை.

ஆரோருட்மாவு	1 பவுண்டு
வெண்ணெ	4 அவுன்சு
சற்கரை	2 அவுன்சு
காடி தேவையான மட்டும்	

எல்லா சரக்குகளையும் ஒன்ருய்க் கலந்து உருட்டையாக உருட்டி கால் அங்குலம் கனத்தில் துண்டுகளாக்கி மேற்சொல்லியபடி செய்துக்கொள்ளவும்.

வெண்ணெ பிஸ்கட் செய்யும் முறை

சுக்குத்தூள் 2 தேக்கரண்டி
சற்கரை அரை பவுண்டு
வெண்ணெ 4 பவுண்டு
மாவு 4 பவுண்டு
பால் போதுமான மட்டும்

இவை எல்லாம் ஒண்ருகச்சேர்த்து பிசைந்து கொண்டு உருண்டையாக உருட்டி கால் அங்குலம் கனத்தில் இரண்டங்குலம் வீத்துள்ள துண்டுகளாகச்செய்து மேற்புரத்தில் குச்சைக்கொண்டு பல புள்ளிகளை வைத்து டைய்யில் அழுத்திபிறகு வேகவைத்து சூடுள்ள போது டப்பிகளில் போடவும்.

பொடேடோஸ் பிஸ்கட் செய்யும் முறை.

5 உருளைக்கிழங்கு	2 கரண்டி வெண்ணெ
3 முட்டை	1 பைண்டு பால்
1 சின்ன கரண்டி சோடா	சின்ன கரண்டி கிரீம் டார்டா
1 கப்பு கிரீம்	1 பவுன் கோதுமை மாவு

ஒரு பாத்திரத்தில் 1 பவுன் கோதுமை மாவையும், சோடா வையும் கலந்து மேற்காட்டிய உருளைக்கிழங்கை தனியாக வேக வைத்து மேல் தோலைநீக்கி பொடியாகஅருத்து கோதுமைமாவில் கலந்து பிசைந்து மற்ற எல்ல தினுசுகளையும் ஒன்ருகச்சேர்த் துப் பிசைந்து கால் அங்குலம் கனத்தில் துண்டு துண்டாகச் செய்து அடுப்பில் வேகவைத்து அதிகம் தீயாமல் எடித்துக் கொண்டு பிறகு புட்டிகளில் போட்டு வைக்கவும்

சாதாரண கேக்கு செய்யும் முறை.

5 பவுன் வெண்ணையும் 3 பவுன் வறுத்த மாவும், 5 பலம் லின்போன்சுகர், 8 பலம் சுத்தஞ்செய்த கர்னீஸ், கொஞ்சம் ஸ்பைஸ் தூளும் மூன்று கரண்டி எஸன்சும். ஆழாக்கு பாலும் விட்டு எல்லாவற்றையும் கலந்து தட்டில் பில்லைபில்லையாக விட்டு கேக்கில் விடவும் வெந்த பிற்பாடு மேஜைக்கு அனுப்பவும்.

ஸ்பஞ்சு கேக்கு செய்யும் முறை.

4 முட்டை இடை மாவும், நாலு எடை சற்கரையும் எடுத்து இத்துடன் 8 கோழி முட்டையை உடைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் பிறம்பினுல் கால் மணி நேரம் அடித்து பிறகு சற்கரையை போட்டு சடைப் பசமாக அடித்து எலுமிச்சம் தோலை கொத்தி கார்வீசுற்றும், ஆமன்ஸன் எஸென்ஸ் 2-துளி விட்டு பின்பு மாவைப் போட்டு இரண்டு எஸென்சு விட்டு அச்சியில் வெண்ணைத் தடவி கேக்கை வார்த்து அடுப்பின்மேல் வைத்து வெந்த பின்பு எடுத்துக் கழற்றிக் கொள்ளவும்.

ஆரஞ்சி கேக்கு செய்யும் முறை.

ஒரு பவுன் வறுத்த கோதுமை நொய் ஒரு பவுன் லோப்சு கருப். 3 பவுன் கர்னீசும், பவுன்றேசன்ஸ் விரை எடுத்து சுத் தஞ் செய்யவும் கால் பலம் ஜாபத்திரி, கால்பலம் லவுங்கமும், 21-வால் மிளகு தூள்செய்து எலுமிச்சம் தோல் கொத்திக் கொள்ளவும் அரை பவுன் பாதுமை பருப்பை, ஆரெஞ்சி பிள வர் வாட்டர் சேர்த்து இடிக்கவும் 2 பவுன் வெண்ணையும் சேர்த்து சுபிற்று ஒயின் ஒரு கிளாஸ் பிருந்தியும் 12 முட்டையை நேர்த்தியாக அடித்து பிசைந்து எஸ்ட் ஆகிய புளிமாவும் பிறகு இதுகளை எல்லாம் மெலற்றிற் பட்டரில் கூட்டி ஈஸ்டைவார்த்து கலந்து அச்சியில் கடுதாசிகட்டி கேக்கில் சீற்றல்ஸ் ஆரெஞ்சி, இஞ்சி, தித்திப்புகளும் போட்டுக் கலந்து அச்சில் ஊற்றி கேக்கில் விடவும். மூன்று மணி நேரம் வெந்த பிறகு கழற்றி உபயோகிக்கவும்.

உயர்ந்த கேக்கு செய்யும் முறை.

மாவு $2\frac{1}{4}$ பவுண்டு	கர்ரென்ட்ஸ் $\frac{1}{4}$ பவுண்டு
வெண்ணை 3 பவுண்டு	நட்மெக் 1/8 அவுன்சு
ரெய்ஸின்ஸ் 2 அவுன்சு	சற்கரை 12 அவுன்சு

இவை எல்லாம் சேர்த்து மேற்சொல்லியபடியே செய்துக் கொள்ளவேண்டும்.

மஹாராஜா கேக்கு செய்யும் முறை.

மாவு	2 பவுன்டு
சற்கரை	1 ,,
வெண்ணை	1 ,,
நட்மெக்	1 அவுன்சு
ஜாதிக்காய்	1 ,,
கர்ரேண்ட்ஸ்	$2\frac{1}{2}$,,
ஆமென்டு	$\frac{1}{2}$,,
ஆரெஞ்சி மர்மால்டி	$\frac{1}{2}$,,
பிருந்தி	10 ,,
ஆரென்சு பிளவர் வாடர்	3 கரண்டி
கோழி முட்டை	7 ,

வெண்ணையை ஒரு கோப்பையில் போட்டு சற்கறையை சேர்த்து அடித்து கோழி முட்டையின் வெள்ளை அம்பிலியை நன்ருய் நுரைக்கிளம்ப அடிதது ஷ மஞ்சள் அம்பிலியையும் நுரை கிளம்ப அடித்து இவையும் ஷ கோப்பையில் போட்டு காட்டிய சரக்குகளை பொடி செய்து அமென்ஸ்களைக் தூளாக்கி இத்துடன் சேர்த்து எல்லா தினுசுகளையும் ஒன்ருகச் சேர்த்து பிசைந்துக்கொள்ளவும் பிறகு தங்களிஷ்டம்போல் அளவாகவும் வடிவமாகவும் செய்துக்கொண்டு வெண்ணையை தடவி ஆயில் பேப்பரை தகர டப்பியில் போட்டு சாதாரணமான தீயுள்ள அடுப்பில் இரண்டு மணி நேரம் வரையில் வேகவைக்க வேண்டும். ஆனல் இதை ஜாக்கிரதையாக வேகவைக்க வேண்டும் அல்லது தீய்ந்து கரி நிறம்போல் உண்டாய்விடும்.

விஸிட்டிங் கேக்கு செய்யும் முறை.

மேலான மாவு 1 பவுண்டு	சற்கரை 1 பவுண்டு
வெண்ணை 1 பவுண்டு	ஈஸ்ட் 1 பவுன்டு
கார்ரவே 1 அவுன்சு	கோழி முட்டை 5

மாவை வெண்ணையுடன் கலந்து முட்டைகளை ஈஸ்டுடன் சேர்த்துக்கொள்ளவும் பிறகு சற்கரையை கலந்து ஷ நுரையை

மாவின் மீது ஊற்றி கார்ரவேயைத் தெளித்து பிசைந்து சிறு கேக்குகளாக வேக வைத்து எடுக்கவும்.

மில்கு கேக்கு செய்யும் முறை.

மாவு 9 பவுண்டு
ஏலக்காய் 4 அவுன்சு
லவங்கம் 1 பலம்
சற்ககை 12 அவுன்சு
கிரீம் 1 குவார்ட்
வொயின் 5 அவுன்சு
கோழி முட்டைகள் 13
உப்பு 1 கரண்டி
ஜாதிக்காய் ¼ பலம்
நட்மெக் 1 பலம்
வெண்ணை 6½ பவுண்டு
ஏல் ஈஸ்ட் 1 பைண்டு
பன்னீர் 5 அவுன்சு

முட்டையின் வெள்ளைக்கருவு ஓர் கோப்பையிலும் மஞ்சள் கருவையும் தனித்தனியாக அடித்து பன்னீரில் கலந்து எல்லா சரக்குகளை சேர்த்து பிறகு சற்கரையை செர்த்து வெண்ணை யோடு மாவையும் கலந்து 3-மணி நேரம் இடை விடாமல் பிசைந்து ஈஸ்ட் ஒயின், அம்பர், ஜரீஷ், பன்னீர் இவைகளை சேர்த்து அடுப்பின் அருகாமையில் பக்குவம் செய்து மாவை மூன்றுமணி நேரம் வரைக்கும் வைக்கவேண்டும. பிறகு இவை களை கேக்குகளாகச்செய்து சூடு செய்துக்கொள்ளவும்.

மாரேஜ் கேக் செய்யும் முறை

மாவு 2 பவுண்டு
வெண்ணை 4 பவுண்டு
பன்னீர் 5 கரண்டி
டின்சர் சின்னமன் சில துளிகள்
சற்கரை 1 பவுண்டு
கோழிமுட்டை 3
கார்வே ஸீட் 2 அவுன்சு

சற்கரையை நுணிக்கி ஜல்லித்துக்கொண்டு அதை சூடாய் இருக்கும் அடுப்பின் அனலில் வைத்து பிறகு பெரிய பாத்திரத் தில் வெண்ணையை வைத்து கிரீம்போல் அடித்து முட்டையின் வெள்ளை கருவை தனித்தனியாக அடித்து அதில் வெண்ணையில் கலந்து நன்ருகக் கிண்டி பிறகு பன்னீரையும் கார்ரவே விரை களையும், சற்கரையும் மாவையும் கலந்துக்கொண்டு இரண்டுமணி நேரம் வரைக்கும் பிசைந்துக்கொள்ளவும் பிறகு டிஞ்சர் சின்ன மன் வாசனை திரவியத்தையும் சேர்த்து போதுமான வடிவாகச் செய்து 3 மணி நேரம் வரைக்கும் லகுவான தீயில் வேக வைத்து எடுத்துக்கொண்டு உபயோகஞ் செய்யவும்.

திராட்சை பன் செய்யும் முறை.

கோதுமை மாவு 4 பங்கும், 1 பங்கு வெள்ளை சற்கரையும் சூடான பால் விட்டு பிசைந்து பிறை உற்றில்புளிக்க வைத்து 1 பங்கு வெண்ணையை உருக்கிச் சேர்த்து உலந்த திராட்சப்

பழத்தை காம்பு நீக்கி அத்துடன் கலந்து இவையாவும் தயார் செய்திருக்கும் மாவை வெண்ணெய் தடவி தகரத்தின்மேல் பன்களாகச்செய்து மூன்று அங்குலம் தூரத்திற்கு ஒவ்வொன்றாய் வரிசையாக வைத்து சூடு செய்துக்கொள்ளவும்.

ரொட்டி செய்யும் முறை.

கோதுமை மாவு 17 பவுண்டு உப்பு 4 அவுன்சு
ஈஸ்ட் 5 அவுன்சு வெண்ணீர் 1 சேர்

வென்னீரில் உப்பை கறைத்துக்கொண்டு கொஞ்சம், மாவைப் போட்டு பிறகு ஈஸ்டை கலந்து நன்றாய் கிண்டவும் சூடான பதத்தில் அவ்விதம் கலந்த மாவை தானகப் பொங்கும் படி வைக்கவும் பிறகு மாவை கொஞ்சம் போட்டு வெந்நீர் விட்டுக் கலந்து மூன்று அல்லது நான்கு மணி நேரம் வரைக்கும் விட்டு வைக்கவும் பிறகு மிச்சமுள்ள மாவைப் போட்டு நன்றாய்பிசைந்து துடுப்பினல் அடித்து இழுத்துத் தட்டவேண்டும். பக்குவமாக வந்ததும் இந்த மாவை முன்னமேயே எண்ணெ தடவி வைத்துள்ள தகர டப்பிகளில் வார்த்து ரொட்டி சுடுவதற்கென்று ஏற்பட்டுள்ள அடுப்பின்மேல் ஏற்றி வேக வைக்கவும்.

மற்ருெரு விதம் செய்யும் முறை.

பேகிங் பவுடர் 2-தேக்கரண்டி உப்பு 1 டிரும்
ஈஸ்ட் ½ அவுன்சு மாவு 1 அவுன்சு

வெந்நீரில் உப்பைக் கரைத்து இந்த ஜலத்தை மாவில் போட்டு அதில் ஈஸ்டை சேர்த்து பிறகு 3 அல்லது 4-மணி நேரம் வரைக்கும் புளித்துப் பொங்கவும். பிறகு பேகிங் பௌடரை நன்றாய் கலக்கும்படி செய்யவேண்டும். அதன் பின் அடித்துப் பிசைந்து வார்ப்படத்தில் ஊற்றி வெகவைத்து எடுத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

வேருெரு விதம் செய்யும் முறை.

நல்ல மாவு 2 பவுண்டு ஈஸ்டு அல்லது கள்ளு 6 அவுன்சு
உப்பு 3 அவுன்சு படிகாரம் 1 அவுன்சு

முதலிய உப்பை வெந்நீரில் கரைத்துக்கொண்டு பிறகு மாவையும் ஈஸ்டை முழுதிலும் சேர்த்து நன்ருகக் கலந்துக் கொண்டு பொங்கும்படிச் செய்யவும் 3 அல்லது 4 மணி வரையில் விட்டு வைத்து வெந்நீரில் படிகாரத்தைக் கரைத்து ஷெல்ப்பில் ஊற்றி தகுந்த பதம் வரும் வரைக்கும் மாவைப் பிசைந்து வார் படத்தில் ஊற்றி வேகவைத்து உபயோகிக்கவும்.

சீனு கற்கண்டு செய்யும் முறை.

வெள்ளை சற்கரையை காய்ச்சி பாவாக இடித்தால் இதில் வரும் கசடுகளை எடுத்து அப்புறப்படுத்திவிட்டு பதம்போல் பார்த்து அப்பாகின் சூடு தனிய அது கெட்டியாகி விடுமென்று தெரிந்துக் கொண்டவுடன் அதை இறக்கி சற்கரை உள்ள பாத்திரத்தை உறுதியுள்ள வஸ்திரத்தினால் வாய்மூடி ஓர் இடத்தில் அசையாமல் வைத்து 10-தினத்திற்குமேல் மேற்படி பாத்திரத்தின் மூடியை திறந்து பார்க்க கற்கண்டு பூர்த்து கட்டியாக இருக்கும்.

பிறகு மேற்படி கற்கண்டை ஈசம் பாயின்மேல் உலர்த்தவுங் அந்த பாத்திரத்தின் அடியிலும் காய்ந்து சக்கை சக்கையாய் இருக்கும் எடுத்து உடைத்து முன்போல் ஈச்சம் பாயின் மேல் உலர வைக்கவும்,

---

ஷர்பத்து செய்யும் முறைகள்.

நன்னாரி ஷர்பத்து

ஒரு படி நல்ல ஜலத்தை சுற்றுக்கொதிப்பித்து இறக்கி அதில் 15 பலம் நன்னாரி வேரை அரைமணி நேரம் ஊற வைத்து பிறகு அடுப்பிலேற்றி அரையே அரிக்கால் படியாகக் காய்ச்சி வடித்து 15 பலம் சற்கரையிட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி புட்டியிலடைத்து வைத்துக்கொண்டு தேவையானபோது 2-தோலா வீதம் நல்ல ஜலத்தில் விட்டு சாப்பிடவும் இதனால் தீரும் வியாதிகள் காங்கை, பிரவேசம், சுருக்கு, நீர் கடுப்பு தேக காங்கை, கண்ணெரிச்சல் நாவறட்சி முதலிய வியாதிகள் நீங்கி தேகத்திற்கு குளிமைதரும்.

ரோஜாப்பு ஷர்பத்து செய்யும் முறை

ஒன்றே கால் படி நல்ல ஜலத்தில் 12 பலம் ரோஜா பூவை போட்டு ஒரு படியாகக்காய்ச்சி வடித்து அதில் மறுபடியும் 12-பலம் ரோஜாப் பூவைப்போட்டு ½ படியாகக் காய்ச்சி வடித்து அதில் மறுபடியும் 12 பலம் ரோஜாப்பூவைப்போட்டு ¼ படியாக பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து சீனி அல்லது கற்கண்டு 10 பலம் கூட்டிப் பதமாய்க்காச்சி இறக்கி புட்டியிலடைத்து வைத்துக் கொண்டு 3 ரூபாய் இடை வீசும் நல்ல ஜலத்தில் விட்டுச் சாப்பிட்டு வர மல பந்தம். பிததம், மூலச்சூடு இவை யாவும் தீரும்.

சந்தண ஷர்பத்து செய்யும் முறை.

முதிர்ந்த சந்தணக் கட்டையை இழைப்புளியால் இழைத்து அந்த தூளை 2 பலம் எடுத்து ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு அதில் 10 பலம் ஜலம் விட்டு அடுப்பில் வைத்து நாலு பாகமாக சுண்டக்காய்ச்சி இறக்கி ஆரவிட்டுப்பின்பு கையால் செவ்வை

யாகப்பிசைந்து துணியில் வடிகட்டி வைத்துக்கொண்டு அதற்கு ஒன்றரை பங்கு கற்கண்டு தூளும், 2 பலம் பன்னீரும்விட்டு சேர்த்து அடுப்பின் மீது வைத்து நீர் சுண்டி பாகுப் பதமாய் வரும் தருணத்தில் ஒரு குச்சியில் ஒருதுளி எடுத்து விரலால் அழுத்திப் பார்க்க பிசினியைப்போல் இருந்தால் இறக்கி விட்டு ஆறவைத்து ஒரு புட்டியில் அடைக்கவும் வேண்டியபோது உபயோகித்துக் கொள்ளவும்

இதனால் தீரும் வியாதிகள் மூலச்சூடு, பிரமேகம், பித்த வாய்வு உஷ்ண வாய்வு, வெட்டை வெள்ளை முதலிய சகல வியாதிகளும் குணமாகும்,

---

பாதம் பருப்பு ஷர்பத்து செய்யும் முறை.

பாதம் பருப்பு 20 பலம் எடுத்து வெண்ணீரில் ஊரவைத்து மேல் தோலை நீக்கி அம்மியில் வைத்து அரைத்து ஒரு படிஜலத்தில் கலந்து சீலையில் வடித்து அதில் அரை வீசை சீனி சற்கரை கலந்து 5 பலம் பன்னீர் விட்டு அடுப்பிலேற்றி நீர் சுண்டக் காய்ச்சி பாகு பதம் போல் வரும் சமையத்தில் குங்குமப்பூ ஏலக்காய் வகைக்கு ஒரு விருகனிடையில் சில துளி பன்னீர் விட்டு கல்வத்தில் அரைத்து அடுப்பில் இருக்கும் பாகுடன் கலந்து பாதம் எஸென்சு இருபது துளி விட்டு கலக்து சூடு தணிந்த பின் சீசாவில் அடக்கம் செய்து உபயோகப்படுத்தவும்.

இதன் குணம் திரேக ஆரோக்யம் திரேக புஷ்டி இவை உண்டு பண்ணும் சக்தியுடையது.

இஞ்சி ஷர்பத் செய்யும் முறை.

ஆரேகால் ரூபாய் எடையுள்ள இஞ்சியை துண்டுகளாக நறுக்கி, மும்மாகாணிப்படி வெந்நீரில் நாலு மணி நேரம் வரையும் ஊரவைத்து வடித்து அதில் 50-ரூபா எடை சற்கரை கலந்து பாகு பதம்போல் செய்து அதில் கொஞ்சம் வெண்ணையைக் கலந்து வெய்யலில் காய வைத்து சிறுகச் சிறுக தண்ணீரில் கலந்து சாப்பிடவும். இதன் குணம் பித்தம் புலியேப்பம் மாந்தம் அஜீர்ணம் இவையாவும் தீரும்.

காடி ஷர்பத்து செய்யும் முறை.

ஒரு சீஸாகாடியை ஒரு பீங்கானில் விட்டு 64-ரூபா எடை சற்கரையைக்கலந்து காய்ச்சி பாகு பதத்தில் இறக்கி வைத்துக் கொண்டு சாப்பிடவும்.

தேமாதுளம் ஷர்பத் செய்யும் முறை.

ஏழெட்டு தேமாதுள பழங்களைக்கொண்டு வந்து விதைகளை ஒரு கல் சட்டியிலாவது அகலவாய் ஜாடியிலாவது உதிர்த்துக்

கொண்டு மத்திட்டுக்கடைந்து எண்ணெ காரம்படாத வேறொரு மண் பாத்திரத்தில் சாறு பிழிந்து மறுபடியும் அந்தச்சக்கையில் கொஞ்சம் நீர்விட்டு மறுபடியும் மத்தால் கடைந்து பிழிந்துவிரை முதலானதுகளில்லாமல் நீக்கி அந்த ரசத்தை நிறுத்து அதினிடைக்குச் சரி எடையாக கற்கண்டு தூளையாவது, சீனி சற்கரையாவது அதனோடுகலந்து இரண்டுரூபாய் எடை பன்னீரையும் விட்டு அடுப்பிலேற்றி ஷிசாறு $\frac{3}{4}$ பங்கு சுண்டின பின் ஒரு சிறிய புதிதாயுள்ள அகப்பையால் துழாவிக்கொண்டு எடுத்து விரலால் தொட்டுப் பார்த்து பிசினியைப்போல்இருந்தால்இரக்கிகொண்டு சூடாரின புறகு ஒருபுட்டியில் அந்தஷர்பத் முழுமையும் விட்டு கார்க்கடைத்து வைத்துக்கொண்டு தேவையானபோது உபயோகிக்கும் காலத்தில் புலவு, பிரிஞ்சி சாதம் இவை சாப்பிட்ட பின் உபயோகித்துக் கொள்வது மிகவும் விசேஷம்.

புளி மாதுளம் ஷர்பத் செய்யும் முறை.

மரத்திலேயே வால்விண்ட ஏழெட்டு புளிமாதுளம் பழங்களில் முன் போலவே மண் பாத்திரத்தில் ரசம் பிழிந்து அந்த ரசத்தில் ஒன்றரை பங்குகற்கண்டு பொடி செய்து அல்லது சீனி சற்கரையாவதுசேர்த்து அடுப்பில்வைத்து மேற்சொல்லியதைப் போல் பக்குவப்படுத்தி இறக்கி சூடாரின பின் ஒரு புட்டியில் வார்த்து பிரதிதினம்காலை நேரத்தில்2-ரூபாஎடைஷர்பத்துக்கு 4-ரூபா எடைஜலம் விட்டுக்கலந்துஉபயோகிக்கவும்.(இதில்பித்த சாந்தி தீரும்.

இருவகை மாதுளம் ஷர்பத் செய்யும் முறை.

தே மாதுளம் பழச்சாறு புளி மாதுளம் பழச்சாறுகளை சம நிடையாக எடுத்து இரண்டு ரசங்களையும்ஒரு மண்பாத்திரத்தில் கால் பங்கு சற்கரையல்லது கற்கண்டு இவைகளை பொடி செய்து அந்த ரசத்தில் போட்டு மேற்சொல்லியபடிபக்குவப்படுத்திசூடு தணிந்த பின் புட்டியில் அடைத்து வைத்துக்கொண்டு மேற்சொல்லியபடி உபயோகப்படுத்தவும். இவையும் யித்த சாந்திக்கு மிகவும் சிறந்தது.

கோடி மாதுளம் ஷர்பத் செய்யும் முறை.

கொடிமாதுளம் காய்களை மேல் தோல் நீக்கி 2சேர் அல்லது 3-சேர் நிறுத்து உரலில் போட்டு இடித்து சாறு பிழிந்து ஒரு மண் பாத்திரத்தில் சீலையில் அந்த ரசத்தை பிழிந்து நிறுத்தெடுத்து அந்த இடைக்கு முக்கால் அரிக்கால் அளவு சற்கரை அல்லது கற்கண்டு பொடி செய்துப்போட்டு அடுப்பில் வைத்து காய்ச்சி மேற்சொல்லியபடி பக்குவத்தில் இறக்கி முன்போல் உபயோகிக்கவும்.

திராட்சை பழம் ஷர்பத் செய்யும் முறை.

கனி திராட்சப் பழக்குலைகளைப் பெரிய ஏனத்தில் போட்டுப் பிசைந்து வேறே ஏனத்தில் ரசமிறக்கிப் பிழிந்த சக்கையில் சிறிது நீர் சேர்த்து மறுபடியும் பிசைந்து பிழிந்து வெள்ளைச் சீலையில் வடி கட்டி புது சட்டியில் அல்லது எண்ணை காரமில்லாத சட்டியில் வார்த்து அடுப்பின் மேல் வைத்து கால் மணி நேரம் காய்ச்சி ஆறின பின் 2 தரம் வடிகட்டி அந்த ரசத் துக்குச் சரி எடை சீனி சற்கரை அல்லது கற்கண்டு பொடி செய்து சேர்த்து அடுப்பின் மேல் வைத்து கொதித்தபின் இரண்டு பலம் பன்னீர் விட்டு காய்ச்சி நீர் வற்றி வரும் தருணத் தில் அகப்பையில் துழாவி ஒரு துளி எடுத்து இரண்டு விரலால் தொட்டுப் பிசினிபோல் ஆனவுடன் ஆறினபின் புட்டியில் வார்த்துக் கொள்ளவும் இது பித்தச்சூட்டையும். கண், கை, கால், எரிச்சல் இவைகளையும், போக்கடிக்கும் காலை நேரத்தில் 6 ரூபா எடை நீரில் கலந்து ஷர்பத்து உபயோகிக்கவும்.

தாமரைப்பூ ஷர்பத்து செய்யும் முறை.

வெண்டாமறை புஷ்பங்களின் இதழ்களை நிழலுலர்த்தலாக காயவைத்து அவை பச்சையறக் காய்ந்தபின் புதுசட்டியைக் கழுவித் துடைத்து அதில் போட்டு ஒருபடி நீர்விட்டு அரைபடி யாக சுண்ட காய்ச்சி இறக்கி ஆறவைத்து ஆறினபின் அந்த இதழ்களை அந்நீரில் நன்றாய்க்கசக்கி பிழிந்து அழுக்குப்படியாத சீலையில் வடித்து ரசம்கண்ட எடைக்குச்சரி யெடையாய் அல்லது முக்கால் எடையாவது சீனி கற்கண்டு பொடிசேர்த்து அடுப்பின் மேல் வைத்து தீ எரிக்கவேண்டும். பிறகு 2½ பலம் பன்னீர் விட்டு சிறிய மர அகப்பையால் அடிக்கடி துழாவிப் பார்த்துக்கொண்டு சுமாராக தீ எரித்து ரசம் பிசின் பக்குவ மாய் இருந்தால் இறக்கிவைத்து ஆறின பின்பு புட்டியில் விட்டு உபயோகஞ் செய்துக்கொள்ளவும். இது மேக காரிகத்திற்கு வேலானது.

வல்லாறை ஷர்பத் செய்யும் முறை

வல்லாரைக் கொடிகளைக்கொண்டு வந்து வேரிலுள்ள மண் ணைத்தட்டிவிட்டு நிழலில் உலர்த்தி சிறிய துண்டாக நறுக்கிக் கொத்தி சுத்தஞ்செய்து புது பானையில் போட்டுத் தண்ணீர் 2½-படி விட்டு அரைபடியாக சுண்டி வருந்தருணத்தில் அதற்கு 1¾-அல்லது ஒன்றே முக்கால் எடை சீனி சற்கரையாவது கற் கண்டு தூளையாவது சேர்த்து முன்போலவே புது பானையில் வார்த்து தீ மூட்டி அடுப்பிலேற்றி அடிக்கடி அகப்பையால் கிண்டிக்கொண்டே யிருந்து 2½ பலம் பன்னீர் விட்டு துழாவி பிசினி பதமாயிருக்கும்போது இறக்கி ஆறவிட்டு புட்டியில் வார்த்து வைத்துக்கொள்க. இதை உபயோகப் படுத்தினால் மேகச்சூடு இவையாவும் நீங்கும்.

எலுமிச்சம் பழம் ஷர்ப்பத் செய்யும் முறை.

தேரிய எலுமிச்சம் பழம் 100-அல்லது 50-கொண்டு வந்து ஒரு ஏனத்தில் ரசத்தைப்பிழிந்து கொள்ளவும்.

பிறகு விரை முதலானவைகள் இல்லாமல் வடிகட்டி ஒரு புது சட்டியில் வார்த்து 2 பங்கு அல்லது 3 பங்கு சீனி சற்கரையை சேர்த்து அடுப்பிலேற்றி தீ எரித்து பாகு பதத்தில் இறக்கி ஆறவிட்டுப் புட்டியில் வார்த்து வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும். இது பித்தத்தை நீக்கும்.

ஐஸ்கிரீம் செய்யும் முறைகள்

ஜாம்கிற்ணி ஐஸ்கிரீம் செய்யும் முறை.

நன்ருய்க் கனிந்த பழத்தைக்கொண்டுவந்து மேல் தோலை நீக்கி பழத்தை மாத்திரம் ரசம் பிழிந்து அதில் ஒருபடி சுத்தமான எருமை பால்விட்டு சிலையில் வடித்து அதில் 7 பலம் சீனி கலந்து பன்னீர் 2 பலம் ½ துலாம் ஏலக்காயை இடித்து அதில் போட்டு நன்ருய்க் கலந்து ஒரு சிறிய தகர குழாவில் வார்த்து மேல்மூடியிட்டு மாவினல் வாயை கவசஞ்செய்து இதேபிரகாரம் இன்னும் இருக்கப்பட்டகுழாய்களில்வார்த்து வைத்துக்கொண்டு ஒரு பெரிய அகலமுள்ள பாத்திரத்தில் 2 படி உப்பும் அத்துடன் ஐஸ் கட்டியையும் உடைத்துப் போட்டு தயாரித்திருக்கும் மேற்படி குழாய்களை ஐஸும், உப்பு, கலந்திருக்கும் பாத்திரத்தில் போடவும் பிறகு அந்த பாத்திரத்தை மேல் கம்பளத்தினல் மூடிவைத்துவிட்டு அந்த ஐஸ் உள்ள பாத்திரத்தை அரைமணி நேரம் வரையில் கையில் திருப்பிக்கொண்டே இருக்கவும் பிறகு அந்த குழாய்களிலிருக்கும் பால்களெல்லாம் கெட்டியாகிவிடும். சாப்பிடுங்காலத்தில் மேற்படி குழாயை எடுத்து மேல் மூடி நீக்கி கத்தியால் அறுத்து சாப்பிடவும்.

மாம்பழ ஐஸ்கிரீம் செய்யும் முறை.

மாம்பழத்தை மேல் தோல் நீக்கி சாறு பிழிந்து சற்கரையுங் கலந்து காய்ச்சி ஆறிய பாலில் மேற்படி ரசத்தையும்சற்கரையும் கலந்திருப்பதை ஷை பாலில் கலந்து தங்களுக்கு தேவையுள்ள எஸென்சுகளை விட்டு மேற்சொல்லியபடி செய்துக்கொள்ளவும்.

சாதாரண ஐஸ்கிரீம் செய்யும் முறை.

அசல் எருமைப்பால் ஒருபடி அதை அரைபடியாக சுண்டக்காய்ச்சி. 2 பலம் வெள்ளை சீனியும் ஒரு பலம் பன்னீரும் ரோஜாப்பூ எஸென்சு 5 துளி விட்டு கலர் பவுடரை கொஞ்சம் தூவி நன்ருயக்கலந்து மேல் மூடிபோட்டு மரத்தொட்டியில் ஐஸ் கட்டியும், உப்புங்கலந்து ஷை தாயார் செய்து வைத்திருக்

கும் பாலுள்ள பாத்திரத்தை ஷை மரதொட்டியில் வைத்து கைபிடியை திருப்பவும், அதே பிரகாரம் ½ மணி நேரம் திருப்பவும் பிறகு சிறிய கரண்டியினுல் எடுத்து இலையில் வைத்து சாப்பிடவும்.

பாதம் ஐஸ்கிரீம் செய்யும் முறை.

ஒரு வீசை பாதங்கொட்டையை உடைத்து அதில் இருக்கும் பருப்பை தண்ணீரில் ஊரவைத்து எடுத்துமேல் தோலை நீக்கி ஜலம் விட்டுப்பிசைந்து நன்ருய் கழுவி சுத்தஞ்செய்து அம்மியில் வைத்து மைபோல் அரைத்து சுத்தமான ஒருபடி எருமைப்பாலை அரைபடி யாகக்காய்ச்சி அதில் பாதம் பருப்பை அரைத்து வைத்திருப்பதையும் மேற்படி பாலில் கலந்து பிறகு சக்கரை. பன்னீர், ஏலக்காயை நறுக்கி குங்குமப்பூ இவைகளையும் ஒன்ருய்கலந்து அடுப்பில் வைத்து சூடாக்கி இரக்கிவைத்து சூடு தணிந்த பின் மேற்சொல்லியபடி செய்துக்கொள்ளவும்.

கமலாபழம் ஐஸ்கிரீம் செய்யும் முறை.

கமலாப் பழத்தின் சாரை பிழிந்துக்கொண்டு சற்கரை எலுமிச்சம் பழம் ரசம் பிழிந்து கலந்துக்கொண்டு பன்னீர் விட்டு ஒருபடி பால்விட்டு சுண்டக்காய்ச்சி இவையனைத்தும் நன்ருய்க்கலந்து அதில் கொஞ்சம் எஸென்சு விட்டு தகரக்குழாயில் வார்த்துமேல் மூடியிட்டு கோதுமை மாவினுல் கவசஞ்செய்து மேற்படி குழாவை ஒருமரத்தொட்டியில் ஐஸ் கட்டியை உடைத்து உப்பையுங்கலந்து மேற்படி குழாய்களை அதில் போட்டு மேல்மூடியை நன்ருய் திருப்பவும் அதே பிரகாரம் ½ மணி நேரம் ஐஸ் உள்ள பாத்திரத்தை திருப்பவும் இதே பிரகாரம் செய்தான பின்பு தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

பப்பர்மெண்டு செய்யும் முறைகள்

பன்னீர் பப்பர்மெண்டு செய்யும் முறை.

உயர்ந்த பிசின் 1/2 பவுண்டு பெப்பர்மெண்டு தைலம் 1/2 அவுன்சு, பன்னீர் 9 அவுன்சு, ஒட்டோ ஆப் ரோஸ் 1/2 டிருாம். சிகப்பு பவுடர் 1/2 அவுன்சு, அஸ்ட கிருாம் சற்கரை 5 பவுண்டு இவைகளை பன்னீர் விட்டு மெழுகுபோல் அரைத்து பில்லைகளாகத்தட்டி ஓர் தட்டில் வைத்து மாவுடன் கலந்து நிழலில் காயவைத்து எடுத்துக்கொண்டு ஒரு புட்டியிலாவது அல்லது தகர டப்பியிலாவது வைக்கவும். எறும்பு சேருமல் ஜாக்கிரதையாய் வைத்து உபயோகிக்கவும்.

சுக்கு பெப்பர் மெண்டு செய்யும் முறை.

சுக்கு எஸென்சு 2 டிருாம். சற்கரை 2 பவுண்டு சாக்லெட் கலர் 1/2 அவுன்சு, தண்ணீர் 9 அவுன்ச, பிசினி 2 அவுன்சு

இவையனைத்தும் ஒன்றாய்க்கலந்து அம்மியில் வைத்து மெழுகு போல் அரைத்து பில்லைகளாகத்தட்டி பச்சரிசியை கொஞ்சம் இடித்து மாவாகத் தூள்செய்து ஜெல்லித்துக்கொண்டு அந்த மாவை மேற்படி பில்லைகளில் தூவிக்கலந்து ஒரு தட்டில் வைத்து நிழலில் காயவைத்து பிறகு டப்பியிலாவது தகர டின்களிலாவது நிறப்பவும்.

கிச்சிலி பெப்பர்மெண்டு செய்யும் முறை.

சற்கரை 1 பவுண்டு, பிசினி 1/2 பவுண்டு, தண்ணீர் இரண்டு அவுன்சு, மஞ்சள் பவுடர் அரை அவுன்சு. எலுமிச்சம் பழம் எஸென்சு ஒரு டிறாம் இவைகளை யெல்லாம் ஒரு அம்மியில் வைத்து மெழுகுபோல் அரைத்து தங்களுக்கு வேண்டிய அள விற்கு மாத்திரம் கிளாவர், டைமன், ஆட்டின், இஸ்பேட் இன் னும் பலவிதமான அச்சுகள் செய்து அந்த ஆச்சுகளில் மேற்படி மெழுகுபோல் அரைத்துள்ளதை மேற்படி அச்சில் வைத்து அழுத்தி எடுத்து நிழலில் உலர்த்தி காயவைக்கவும்.

திராக்ஷை பெப்பர்மெண்டு செய்யும் முறை.

சற்கரை ஒரு பவுண்டு. பிசினி கால் பவுண்டு, பண்ணீர் அரை பவுண்டு திராக்ஷை பழம் எஸென்சு ஒரு டிறாம் இவை கலையனைத்தும் மேற்சொல்லியபடி செய்யவும்.

சாக்லேட் செய்யும் முறை.

சற்கரை 5 அவுன்சு, க்ரீம் 2 பாயிண்டு, கொக்கோ பவுடர் 2 அவுன்சு அரிசி மாவுகஞ்சி பசை 1 பவுண்டு இத்துடன் கலந்து வெண்ணையைப்போல் பதமாகச்செய்துக்கொண்டு ஒரு சிறு வட்டமாகச்செய்து ஆயில் பேப்பரில் சுற்றி அதற்கு மேல் கலர் ரேக்கு காகிதத்தில் மடித்து பத்திரப்படுத்தவும். இதை கடை காரர்களுக்கு சில்லரையிலும் மொத்தமாகவும் விற்பனை செய்து ஜீவிக்கலாம்.

இன்னும் பலவிதமான பழரசத்தின் பெப்பர்மெண்டு செய்யும் முறை.

ஸ்டிராங் பெப்பர்மெண்டு	சோம்பு பெப்பர்மெண்டு
பாதம் பெப்பர்மெண்டு	ஜிஞ்ஜர் பெப்பர்மெண்டு
ஆரஞ்சு பெப்பர்மெண்டு	தேங்காய் பெப்பர்மெண்டு
கோபி பெப்பர்மெண்டு	

இன்னும் அநேக விதமான பெப்பர்மெண்டு தினுசுகளும், மேற்சொல்லிய பிரகாரம் எந்தவிதமான பெப்பர் மெண்டுகள் செய்ய உத்தேசமோ அந்த எஸென்சுகளை சேர்த்து செய்துக் கொண்டு கடைக்காரர்களுக்கு மொத்தமாகவும் விற்பனை செய்யலாம்.

ஸோப்பு செய்யும் முறைகள்

பார் சோப்பு செய்யும் முறை.

தண்ணீர் 50 பவுண்டு, காஸ்டிக்சோடா 15 பவுண்டு, கடலைக் காய் எண்ணை 10 பவுண்டு, சுண்ணும்பு நீர் 25 பவுண்டு. ரோசனம் 40 பவுண்டு, கொழுப்பு 15 பவுண்டு.

இவைகளில் சோடாவையும், சுண்ணும்பு நீரும், தண்ணீரும் இந்த மூன்று தினுசும் ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு கொதிக்க வைக்கவும் மற்றொரு பாத்திரத்தில் கொழுப்பு, கடலை, எண்ணை, ரோஜனத்தையும் வேறொரு பாத்திரத்திலும் போட்டு கொதிக்க வைக்கவும். பிறகு மேற்சொல்லிய தண்ணீர் சோடா சுண்ணும்பு இவை மூன்றையும் கொதித்து வைத்திருக்கும் கியாழத்தை இத்துடன் கொஞ்சம் தண்ணீர் விட்டு கால் மணி நேரம் கலக்கி கொதித்ததும் சோப்பு பதத்திற்கு வரும் பிறகு அதை ஒரு பெரிய அளவு பெட்டியில் மேற்படி ஸோப்பை ஊற்றி தங்கள் இஷ்டம்போல் அளவிற்கு அறுத்துக் கொள்ளவும்.

இதை செய்யும்போது நல்ல ஊக்கத்துடனும் செய்ய வேண்டியது அவசியம்.

கர்பாலிக் சோப்பு செய்யும் முறை.

மலிவான ஸோப் இருபது பவுண்டை உருக்கி அதில் ஒரு பவுண்டு மாவைக்கலந்து நன்ருய்க்கூட்டி அதன்பிறகு கர்பாலிக ஆஸிட் கிரிஸ்டல் ஒரு அவுன்சு ஆயில் ஆப் லவுண்டர் ஒரு அவுன்சு ஆயில் ஆப் கிளவுஸ் ஒரு அவுன்சு இவைகளைக்கலந்து அச்சியில் வார்த்து ஊற்றவும்.

நாய் சோப்பு செய்யும் முறை.

நல்ல வாஷிங் சோப்பு பதினைந்து கிரும்ஸ். ஆல்கஹால் ஐந்து கிரும்ஸ், மெழுகு நான்கு கிரும்ஸ், பெட்ரோலியம் ஐந்து கிரும்ஸ் இவைகளில் பெற்ரோலியத்தையும், மெழுகையும், ஆல் கஹால் தண்ணீர் கொதிக்கும் பாத்திரத்தில் வேறொரு பாத்தி ரத்தை நடுவில் வைத்து சூடாக்கி அந்த கலப்பில் சோப்பை சீவல்களைப்போல் சீவி அந்த சீவல்களைபோட்டு நன்ருக கரைக்க வும் அதன் பிறகு அச்சியில் வார்க்கவும்.

இதை சொரி, நமைச்சல், புண், உனி இவைகள் உள்ள நாய் களுக்கும் மிருக ஜந்துகளுககும், தேய்த்து கழுவி வந்தால் எவ்வித விஷகிருமிகளையும் போக்கடிக்கும் வல்லமை யுடையது.

இட்லி கேக் சோப்பு செய்யும் முறை.

தண்ணீர் 10 படி, ஓழமன் 2 படி சுண்ணும்பு நீர் 1 படி இவைகளை ஓர் இரும்புச்சட்டியில் கலந்து தெளிய வைக்கவும், தெளிந்த பிறகு மேற்படி தென்வான ஜலத்தை 2 படி இருத்து அதில் இலுப்ப எண்ணெயை 1 படி ஊற்றி இவை இரண்டையும் ஒன்றுய்க்கலக்கி ஒரு பெரிய மரத்தொட்டியில் வார்த்து 3 நாள் வரை கலக்கவும் அப்படி கலந்து 4 நாள் பொறுத்து களிம்பு போல் ஆகும் இதை மற்றெரு இரும்புக்கடாயில் வார்த்து அடுப்பில் வைத்து தீ அதிகம் போடாமய்படி சிறிய தீயாக எரிக்கவும் அப்படி எரித்துக் காய்ச்சி சரியான சோப் பக்குவம் வந்த பிற்பாடு தேங்காய் கொட்டாங்கச்சியில் வார்க்க இட்லிபோல் ஆகும் பிறகுசூடு தணிந்தபின் அந்த சோப்பை உபயோகிக்கவும்.

மனம் வைத்த போதே மயிர் போக்கும் சோப்பு செய்யும் முறை.

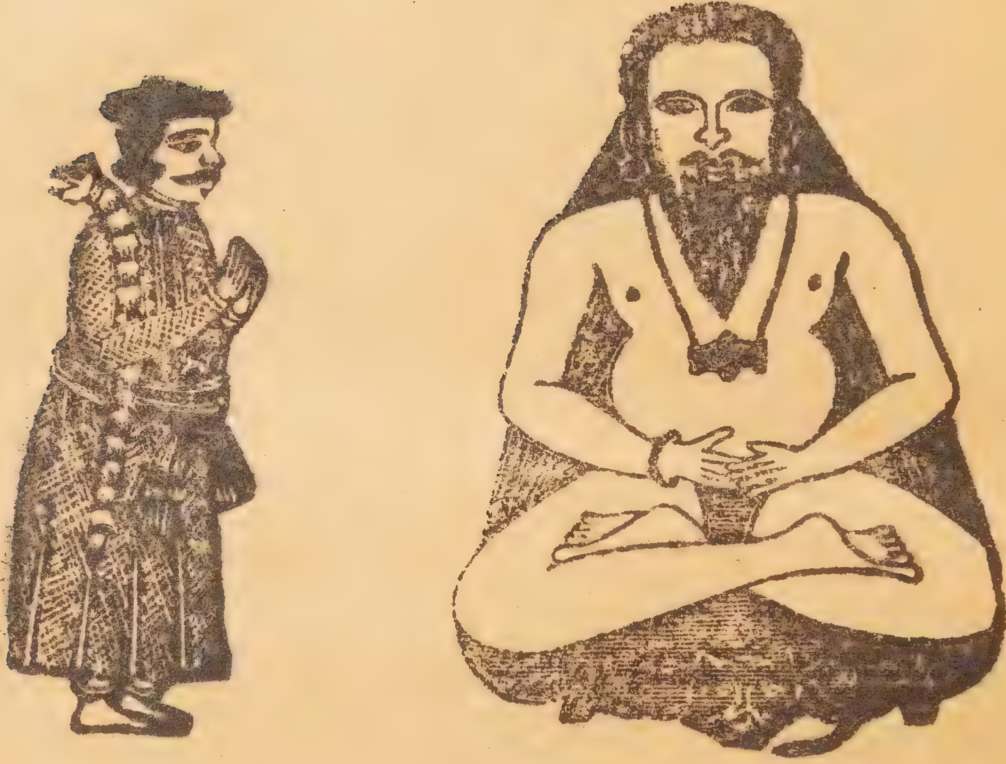
பேரியம் ஸல்பைட் 2 பவுண்டு, சீர்மை சாக்பீஸ் 2 பவுண்டு பேர்ல் ஆஷ் 1/2 பவுண்டு, தூதி செய்த காஷ்டிக் சோடா சோப்பு 2 பவுண்டு, தண்ணீர் 1 பவுண்டு, பேரியம் சல்பைட், சாக் இந்த இரண்டு சரக்குகளையும் தூளாக்கிக் காஷ்டிக் சோடாவை ஒரு பீங்கான் கோப்பையில் போட்டு தண்ணீர் 1 பவுண்டு விட்டு துடுப்பினுல் நன்றுய் கலந்து 3 மணிநேரம் வைத்திருந்து பேர்ல் ஆஷ் தூள் செய்து பவுடரையும் கொட்டி நன்றுய்க் கிண்டி 2 அவுன்சு ரோஸ் எஸென்ஸை விட்டு இஷ்டமான நிறத்திற்கு கலர் பவுடர் சேர்த்து பாகு பதமாகக்காய்ச்சி, ஒரு மரத் தொட்டியில். ஊற்றி ஒருநாள் கழித்து துண்டித்து உபயோகிக்கவும்.

இதன் குணம் மயிர் உள்ள இடங்களில் கொஞ்சம் சோப்பும், தண்ணீருங்கலந்து பூசவும் பிறகு ¼ மணிநேரம் கழிதது ஒரு கார்டிலாவது அல்லது பனை ஓலையினுலும் மேற்படி சோப்பை வழித்தால் மயிர் வழிந்து விடும். ஷேவிங்கு செய்வதைப்போலாகி விடும்.

ஷேவிங்கு சோப்பு செய்யும் முறை.

தேங்காய் எண்ணெ சோப்பை 5 பவுண்டு, சீவலைப்போல் சீவி ஆல்கஹால் சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து கால் பவுண்டு, பேரியம் கால் பைட் பொடி சேர்த்து சுத்தஞ்செய்த பீர்கால் கால் பவுண்டு, பிரெஞ்சு லாவண்டர் 2 அவுன்சு கார்ரவே ஆயில் 1 அவுன்சு சின்னமன் ஆயில் 1 அவுன்சு சேர்த்து சோப் செய்வதைப்போல் செய்யவும்.

கை முறை வைத்தியம்



அறுகம் வேர் தைலம் செய்யும் முறை.

அறுகம் வேரில் 50-பலம் கொண்டு வந்து இடித்து பதக்கு நீரில் போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து அப்படி காய்ச்சிய இயாழத்தில் நல்ல எண்ணை கொஞ்சம் விட்டு அமுக்கிராங் கிழங்கு, பூமி சற்கரை கிழங்கு, கோரைக்கிழங்கு வகைக்கு அரை பலம் ஆவின்பால் விட்டு நன்ருய் அரைத்துப்போட்டு மறுபடியும் நன்ருய்க் காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு சனி, புதன் முழுகி வந்தால் மேக காங்கை. மூலச்சூடு, பித்தம். வாதம், கிரந்தி, சூலை, வயிறெறிவு, நெஞ்சு நோய் வறட்சி நீர்க்கடுப்பு இவைகள் யாவும் தீர்ந்து சரீரம் எப்பொழுதும் குளிர்ந்து நல்ல நிலைமையிலிருக்கும் என்பதில் சந்தேகமில்லை.

அகிற்கட்டை தைலம் செய்யும் முறை.

அகிற்கட்டை தூள் 100-பலம் கொண்டுவந்து இரு தூணி நீரில் போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடிக்கட்டி அதில் 2-படி நல்ல எண்ணெவிட்டு அதிமதுரம், தான்றிக்காய் இவை களில் வகைக்கு 2 பலம் எடுத்து பசுவின் பாலைவிட்டு மை போலரைத்துப் போட்டு காய்ச்சி வடிகட்டி எடுத்து வைத்துக் கொண்டு தலையில் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்து வந்தால் திரேக சுத்தமாயும், நல்ல வாசனையோடு, நீர்த்தோஷம். தேககாந்தி, முதலிய சகல சர்ம வியாதிகளும் தீர்ந்து திரேக ஆரோக்கி யத்தை தரும்.

கீழா நெல்லித் தைலம் செய்யும் முறை.

கீழா நெல்லியைச் செடியோடு சமூலத்தை அப்படியே உரலில்போட்டு இடித்து 4 மரக்கால் நீரில் போட்டு எட்டில் ஒன்ருய்ச் சுண்டக்காய்ச்சி 2 படி நல்ல எண்ணெ. சற்நரை 5 பலம் கடுக்காய்த்தோல், வேப்பம் பிசின் இவைகளில் வகை ஒன்றுக்கு ஒவ்வொரு பலம் ஆவின் பால்விட்டு நன்ருய் அரைத்து மெற் சொன்ன கியாழத்தில் போட்டு செவ்வையாய்க் காய்ச்சி வடித்து வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானம் செய்துவந்தால் பித்தக்கிறு கிறுப்பு அற்றுப் போய்விடும்.

இதில் தீரும் வியாதிகள் வாயு சம்மந்தமான நீரூறல், இரத்த பித்தம், எரி பித்தம் கை கால் ஓய்வு, உடல் வெடிப்பு இன்னும் பித்த சம்மந்தமான சகல வியாதிகளும் தீர்ந்து சௌக்கியமாகும்,

---

வெட்டி வேர் தைலம் செய்யும் முறை.

வெட்டி வேர்த் தூள் பலம் 15 கொணர்ந்து முக்குறுணி நீரில் போட்டு எட்டில் ஒன்ருய் வற்றவைத்து வற்றின கியாழத்தைச் செவ்வையாய் வடிகட்டி அத்துடன் 6 படி நல்ல எண்ணெ விட்டு அதிமதுரம், கருஞ்சீரகம், தேவதாரகம், கடுக்காய் இவைகளில் வகைக்கு ¾ பலம் எடுத்து நன்ருயரைத்து போட்டுக் காய்ச்சி எடுத்துக்கொண்டு தலை முழுகி வந்தால் பீனிசம், மண்டைச் சூலை, கண் புகைச்சல், காது மந்தம், திரேக காங்கை முதலிய வியாதிகள் நிற்காமல் பறந்து போகும்.

வில்வாதித் தைலம் செய்யும் முறை.

வாழைக்கிழங்கு கோரைக்கிழங்கு, விலாமிச்சம்வேர், வேர், வில்வவேர், சிந்தில் இவைகள் வகைக்குப் பலம் 8 கொண்டுவந்து செம்மையாக இடித்து 16 படி தண்ணீர் போட்டு 2 படியாய் சுண்டக் காய்ச்சி, பிறகு தூணி நீரில் நல்ல சரக்காக 2 சேர் கொம்பரக்குப் போட்டு 8-ல் ஒன்ருய் காயவைத்து நெல் லெண்ணெ படி 5 திரிகடுகு, கஸ்தூரி, மதுரம் கோஷ்டம். கருஞ் சீரகம், மஞ்சள், சந்தணம் கிழியூரம் பட்டை பூஞ்சாந்துப் பட்டை செவ்வெள்ளி லவுங்கப்பட்டை பச்சை பூலாக்கிழங்கு, ஏலம் இவைகளில் வகைக்கு ஒவ்வொரு பலத்தை பசுவின் பால் விட்டரைத்து எல்லாவற்றையும் ஒன்ருய்க் குழப்பி அடுப்பில் வைத்து நிழல்போல ஒரே விறகால் எரித்து மெழுகு பதத்தில் இறக்கி வைத்துககொண்டு தலைமுழுகி வந்தால் மேகநீர் இருபதும் பித்தம் நாற்பதும், குன்மம் எட்டும், சகலவிதமான சிரசு நோய்களும் தீர்ந்து கண்ணுக்குக் குளிர்ச்சியைக் கொடுக்கும் தைலம் பதத்தில் இறக்குவதில் மிகுந்த ஜாக்கிரதையாக இருக்கவேண்டும்.

பொன்னுங்கண்ணி தைலம் செய்யும் முறை.

நல்ல எண்ணெ, பொன்னுங்காணிச் சாறு வகைக்கு பலம் ஒன்றுகச்சேர்த்து அதில் அதிமதுரம், கருஞ்சீரகம், செங்கழு நீர்க்கிழங்கு, கோஷ்டம் இவைகளில் வகைக்கு பலம் ஒன்று ஆவின்பால் விட்டரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி எடுத்து ஸ்நானம் செய்து வந்தால், அஸ்தி ஜுரம், உஷ்ணம் கை கால் உடம்பு இவைகளின் எரிவு நீங்கி திரேகத்திற்கு குளிர்ச்சியைத்தரும்.

கிரு சந்தனுதித் தைலம் செய்யும் முறை.

விலாமிச்சம் வேர். சந்தனம், ஆவாரம்பட்டை வகைக்கு 5 பலம்இடித்து குறுணி நீரிற்போட்டு அரைபடியாக காயவைத்து அந்தக்கிஷாயத்தில் நல்லெண்ணெ அரைபடி விட்டு அதோடு நன்னரிவேரின் பட்டையின் அரைபலம் அரைத்துப் போட்டு நன்றுய்க்காய்ச்சி எடுத்து வைத்துக்கொண்டு சனி, புதன் ஸ்நானம் செய்து வந்தால் மேகச்சம்மந்தமான சகல வியாதி களும் சூரியனைக்கண்ட பனிபோல் மறைந்துபோய் விடும் என்பது அனுபவ சித்தமாயிருக்கிறது.

சங்கம் வேர் தைலம் செய்யும் முறை.

சங்கம் வேர்ப்பட்டை 12 பலம் இடித்து தூணிநீரிற் போட்டு 2 படியாய் சுண்டவைத்து அந்த கியாழத்தில் இளநீர், பசுவின் பால் நல்லெண்ணெ வகைக்கு 2 படி விட்டு 20 விருக னிடை மிளகு, கஸ்தூரி மஞ்சள், பூலாக்கிழங்கு, சீரகம் வகைக்கு விருகனிடை 10 அரைத்துப்போட்டு நன்றுய்க்காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானம் செய்து வந்தால் மேக காங்கை சொரி சிரங்கு முதலிவ மேக சம்மந்தமான சர்வ வியாதிகளும் நீங்கி தேகத்திற்கு ஆரோக்கிய முண்டாகும்.

ஜுராகாசத் தைலம் செய்யும் முறை.

அமுக்கிராங்கிழங்கு, சதைகுப்பை கோஷ்டம் மர மஞ்சள் கொம்பரக்கு, அரத்தை கடுகு ரோகுணி, மதுரம், கடுகு, முத்தக்காசு இவைகளில் வகைக்கு 2 கழஞ்சு இடித்து 1 படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடிகட்டி ஸ்நானம் செய்து வந்தால் மலேஜுரம் முறை காய்ச்சல் முதலிய எவ்வித ஜுரமும் எத்தனை நாள் பட்டதா இருந்தாலும் சொஸ்தமாகிவிடும்.

ஒற்றை தலேவலிக்கு உயர்ந்த தைலம் செய்யும் முறை.

கஸ்தூரி மஞ்சள், சித்திரைமூலம் இவைகளை வகைக்குப் பலம் 4 எடுத்து நன்றுயரைத்து வைத்துக்கொண்டு குதிரைவாலி இலையைக்கொண்டுவந்து அரைத்து அதில் ஒரு புன்னைக் காயளவு விழுதும் சேர்த்து அடைத்தட்டி ¼ படி நல்லெண்ணெயை நன்றுய்க்காய வைத்து அதில் இந்த அடையைப் போட்டு

வேக வைக்கவும் அந்த அடையைத் திருப்பி திருப்பிப்போட்டு நன்ருய்ச் சிவக்க வெந்தவுடன் அடையை வெளியே எறிந்து விட்டு காய்ச்சின எண்ணையை அடிக்கடி தேய்த்து ஸ்நானம் செய்து வந்தால் ஒற்றைத்தலை வலி இருந்த விடம் தெரியாமல் மறைந்து போய்விடும் இதற்குப் பத்தியம் பருப்புத் துவையலும், அரைப்புளி போட்ட ரசமும் பகலில் நித்திரை கூடாது.

எண்ணை முறைகள்

மேக ராஜாங்க எண்ணை செய்யும் முறை.

சிற்ருமணக்கு எண்ணை 6-படி இத்துடன் கொம்மட்டி, கையாந்தகரை வல்லாரை சங்கு, புளியாரை, பொடுதலை கருநொச்சி, ஆடாதோடை, துத்தி, பொன்னுங்கணி, வெள்ளருகு, சிவன்வேம்பு, இதுகளில் வகை ஒன்றுக்கு 2 படி சாறு ஒன்ருய் கலந்து பூவரசம், நிலாவரை, கொடிவேலிவேர் கற்ருழைக் கிழங்கு, சங்குப்பிவேர், இதுகளில் வகை ஒன்றுக்கு ஒவ்வொரு பலம் இடித்து 4 படி நீரிற் போட்டு ½ படியாக வற்ற வைத்து வடிக்கட்டிய கியாழத்தையும் மேற்சொன்ன சாறுகலந்த எண்ணையில் சேர்த்து அத்துடன் சன்ன லவுங்கப்பட்டை. அதிமதுரம், வால்மிளகு, ஏலம் கிரும்பு ஜாதிக்காய், வெங்காரம், திப்பிலி மூலம், நவாச்சாரம், சேங்கொட்டை சிறு நாகப்பூ, ஆனைத்திப்பிலி சீரகம், சுக்கு, வசம்பு, வாலுளுவை யரிசி அழிஞ்சிற் பட்டை, பரங்கிப்பட்டை, கசகசா, ஜடாமாஞ்சி, தாளிச பத்திரி, அக்கிரகாரம், அதிவிடயம், கஸ்தூரி மஞ்சள், கோஷ்டம், குங்குமப்பூ இவைகளில் வகை ஒன்றுக்கு ருவிக நிடை 4 பொடி செய்து போட்டுக்காய்ச்சி தடவை ஒன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதம் சாப்பிட்டு வந்தால் அரையாப்புச்சூலை, கிரந்தி, மேக உஷ்ணம், சோகை, பாண்டு, சூலவாயு, மண்டைச்சூலை, ரணம் இவ்வித கொடிய வியாதிகள் இருந்த விடந்தெயாமற் பறந்துபோம்.

இதற்கு பத்தியம் கடுமையாய் இருக்கவேண்டும் துவரம் பருப்பு வறுத்த உப்பும் சேர்த்துக்கொள்ளவும் 3 நாள் 6 வேளை யில் மறுந்தின் குணம் நன்ருய் விளங்கும் இது யாவரும் அவசியம் உபயோகிக்கக்கூடிய அவுஷதம்

சுத்தவல்லாதி எண்ணை

சிற்ரு முட்டி வேர் 32-பலம் கொண்டு வந்து அதை உரலிலிட்டு நன்ருயிடித்து எட்டுப்படி நீரிற்போட்டு அதை 2 படியாய்க் காய்ச்சி அதோடு பசுவி பால்படி 1 எலுமிச்சம் பழச்சாறு 1 படியும் சேர்த்து சிறுநாகப்பூ, வாலுளுவையரிசி, கொத்தமல்லி, சண்பகம்பூ,கடுக்காய், கருஞ்சீரகம், ஓமம் குங்குமப்பூ, தான்றிக்காய் ஜடாமாஞ்சி அக்கிரகாரம், அதிமதுரம்,

கோஷ்டம், ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி ஏலம் இவைகளில் வகை யொன்றுக்கு 4 கழஞ்சுபொடி செய்து போட்டுக்காய்சி வடிக்கட்டி கஸ்தூரி புனுகுவகைக்கு கழஞ்சு ஒன்று போட்டு 8 நாள் 6 வேளை ஒரு காசிடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து உடம்பிலும் சிறிது பூசிவர பினிசம், வாயுசூலை அண்ட வாதம் முகவாதம், சொரி, சிரங்கு தீரும் பச்சைப்பயறும் உப்பும் சேர்த்துக்கொண்டு கடைசியில் ஓமத்தைக் குழப்பித் தலையிலிட்டு வெந்நீரில் ஸ்நானம் செய்யவும்.

மகோதரத்திற்கோர் மருந்தெண்ணை.

பசுவின்பால் 4 படி கொம்மட்டிக்காய் சாறு 4 படி தேங் காய்ப்பால் 1 படி சிற்றுமணக்கெண்ணை 3 படி ஈருள்ளிக்சாறு 3 படி கடுகுரோகிணி மதுரம் திரிகடுகு அரத்தை கோஷ்டம் சீரகம் வாய்விளங்கம் சிறுநாகப்பூ சன்ன லவங்கம் வெள்ளுள்ளி கடுகு உப்பு இவைகளில் வகை ஒன்றுக்கு 3 கழஞ்சு அரைத் துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடிக்கட்டி பதத்திலிறக்கி வைத்துக் கொண்டு காலையில் ஒவ்வொரு கரண்டிவீதம் சாப்பிட்டு வந்தால் பெறுவயிறு சீதக்கட்டு வாதநீர் கிருமி பிலிகை முதலிய தீராத வியாதிகள் இருந்தவிடம் தெரியாமற் பறந்து போய்விடும்.

நீர் அடைப்புகக்கு எண்ணை.

$\frac{1}{4}$ படி விளக்கெண்ணையில் ஒரு பலம் ஈருள்ளியை நசுக்கிப் போட்டு பொன்னிறமாய்க்காய்ச்சி வடிக்கட்டி பொறித்த வெங்கா ரம் கடுக்காய்த் தூள் வகைக்கு ஒரு கழஞ்சு போட்டுக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

லவங்காதி எண்ணை செய்யும் முறை.

லவங்கம் கற்கண்டு வகைக்கு 4 பலம் ஜாதிக்காய் ஜாதி பத் திரி வகையொன்றுக்கு பலம் $\frac{1}{2}$ இவைகளைப்பொடிசெய்து 2 படி நல்லெண்ணையிற் யோட்டு $\frac{1}{2}$ பலம் முயல் ரத்தம் கூடவிட்டுக் காய்ச்சி வடிக்கட்டி எடுத்துக்கொண்டு அதில் கோரோஜனை குங்குமப்பூ வகையொன்றுக்கு ஒவ்வொரு கழஞ்சு பொடி செய்து போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு 2 துளி முலைப்பாலில் கொடுத்தால் க்ஷயம் காசம் ஈளை இறுமல் தீர்ந்து விடும்.

ஜாதிக்காய் எண்ணை செய்யும் முறை.

ஒருபடி நல்லெண்ணையில் 1/8 படி முலைப்பால் $\frac{1}{4}$ படி பசு வின்பால் இவைகளைவிட்டு ஒன்ருய்க் கலந்து அத்துடன் 2 பலம் ஜாதிக்காய் வேந்தியம் ஜாதிபத்திரி வகைக்கு ஒவ்வொரு பலம் குமரிச்சாற்றில் வெட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சி வடிகட்டி வெந்நீரில் இரண்டு துளி வேளையொன்றுக்குக் கொடுத்து வந்தால் சீத பேதி கணதோஷமும் இரத்தகாசமும் இரத்த வாந்தி இந்த வியாதிகள் தீர்ந்து போகும்.

உள்ளி ஆமணக்கெண்ணெ செய்யும் முறை.

100 பலம் வெள்ளுள்ளிகொண்டு அத்துடன் கண்டங்கத்திரி மாவிலங்கு நொச்சி தூதுளை சிறு வழுதுளை போர்முட்டி சிற்று முட்டி மணக்கு முருங்கை புங்கு இவைகளின் வேறிலுள்ள பட்டை வகை யொன்றுக்கு 5 பலம் இடித்து எட்டு மரக்கால் ஜலத்தில் போட்டு குறுணியாக காயவைத்து வடிகட்டி அத்துடன் சிற்றுமணக்கெண்ணை 4 படி கூடவிட்டுக் கலக்கி சிவதை வசம்பு சீரகம் கடுக்கால் இந்துப்பு திரிகடுகு ஓமம் கொடுவேலி வேர் சங்கம் பாளைவேர் வகையொன்றுக்கு நாலு கழஞ்சு வெள்ளாட்டு பாலிலரைத்துப் போட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டி வீதம் உட்கொண்டால் விக்கல் விஷக்கடி குடல்வாதம் வாதகாசம் விப்புருதி பெருவயிறு யோனிச்சூலை பவுத்திரம் கல்லடைப்பு நிராமையக்கட்டி முதலிய யாவும் தீரும்.

முத்து கோட்டை எண்ணை செய்யும் வகை.

முத்துக்கொட்டை மேல்தோல் நீக்கி காயவைத்து பிறகு ஒரு சட்டியில் போட்டு அடுப்பில் வைத்து காய்ந்த பிறகு அதில் எண்ணை தெளுவாக முத்தைபபோல் அடியில் திப்பி தங்கும் மேல் நிற்கும் எண்ணை முறியாமல் காய்த்து இறக்கவும் பிறகு வடிகட்டி எடுத்துக்கொள்ளவும். சகலரும் செய்து ஜீவிக்கவும்.

முடக்கத்தான் எண்ணை.

கள்ளிச்சாறு முடக்கொத்தான்சாறு வகைக்கு படி $1\frac{1}{4}$ சிற்றுமணக்கெண்ணை படி 2 இவைகளோடு வெள்ளைக்காக்கணம் வேர் கொடுவேலி வேர் சிவதை வேர் இந்துப்பு தேவதாரம் சதகுப்பை சிற்றரத்தை கழற்சிப்பருப்பு கடுகுரோகிணி பெருங்காயம் திப்பிலி வகைக்குப் பலம் $1\frac{3}{4}$ சுத்திசெய்த நேர்வாளமுத்து 35 வெள்ளுள்ளி பலம் 7 இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடிக்கட்டி கரண்டி வீதம் கொடுத்தால் அண்டவாதம் குடல்வாதம் சகலவித வாயு உபத்திரவங்களும் நீங்கும். பத்தியம் மட்டும் கடுமை.

சித்தாமணக்கெண்ணெ செய்யும் முறை.

சித்தாமணக்கு கொட்டையை காயவைத்து பிறகு மேல் மோல் நீக்கி பிறகு வெய்யலில் காயவைத்து கலவையில் போட்டு இடித்தால் மொத்தைபோல் ஆகும். அதை ஒரு சட்டியில் போட்டு அடுப்பில் சிறு தீயாக மூட்டி காயவைத்து எண்ணை பதமாய் வரும்போது இரக்கிக்கொண்டு எண்ணையை திப்பி இல்லாமல் வடிகட்டி பிறகு ஒழு பழகிய மண் குடுவையில் வைத்துக கொள்ளவும். இது சிசுக்களும் பெரியவர்களும் உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டால் திரேகம் சுகமாய் இருக்கும். சகலரும் செய்து ஜீவிக்க நலம்.

லேகிய முறைகள்

அமிர்த சஞ்சீவி லேகியம் செய்யும் முறை.

வல்லாறை சிறுபுள்ளடி கொடுப்பை சிற்றாமுட்டி தாழ விழுது வகைக்குப் பலம் 6 இடித்து 20 படி ஜலத்தில் போட்டு வற்ற வைத்த கஷாயம் ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்கு படி 2½-ஒன்றாய் கலந்து அதில் மேற்பரணை நீக்கின 10 பலம் இஞ்சியை மையாக இழைத்துப்போட்டு வேகவைத்து வெந்ததின் பேரில் சீனிகற்கண்டு வகைக்கு பலம் 12 வீதம் போட்டுப் பாகுசெய்து கோஷ்டம் வால்மிளகு ஏலம் கருஞ்சீரகம் சாதிக்காய் கிராம்பு அக்ராகாரம் சிவதை ஓமம் நறுக்கு மூலம் திரிகடுகு அரத்தைச் சாதிப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரி அதிவிடையம் திரிபலை வகைக்குப் பலம் ½ வீதம் வெதுப்பிப் பொடித்த சூரணத்தையும் வில்வப்பூ பாலில் விட்டுச்சுத்தி செய்த பரங்கிப்பட்டை வகைக்கு பலம் 2 அன்னபேதி காயம் முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம்கூகை நீர் வகைக்குப் பலம் ½ குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி பச்சைக் கற்பூரம் அபின் வகைக்கு கழஞ்சு 6 வீதம் பொடித்த சூரண்த்தையும் ½ பலம் தேற்றான் விரையை ஆவின் பாலில் ஊறவைத்து அரைத்ததையும் 4 பலம் சீந்திற் சர்க்கரையும் சிறுகச் சிறுகப்போட்டு மருந்துக்குத் தகுந்த நெய்யைச் சிறுகச் சிறுக விட்டுக்கிண்டி மெழுகு பதத்திலிறக்கி ஆற்றி ஒருபடி தேன் விட்டுப் பிசைந்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகத்திலெடுத்த சகல ரோகமும், அஸ்திசுரம், காங்கை, சீதம், இரத்தம் விழுதல், வாயுபாண்டு, சோகைமாலை, முதலான சகல ரோகமும் தீரும்.

வில்வாதி லேகியம்

மேற்றோலு போக்கின வில்வவேர் துலா 4-க்கு சங்கு அமுக்கரா சத்திச்சாரணை மிளகரணை விளாமிச்ச மூக்கா வேளை நல்னாரி மணிவேம்பு அருகு கற்றாழை தாழை கீழ்க்காய் நெல்லி விளா வெள்ளறுகு மெல்லி வேலிப்பருத்தி தூதுவளை குட்டி விளாநெருஞ்சி திருவழுதலை இவைகளின் மூலம் வகைக்குப் பலம் 10 இருதூணி நீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம் படி 4 கரிசாலை வல்லாறை நெல்லிக்காய் புளியாரை மணத்தக்காளி குமுட்ட மாதுளம் பழம் சிளாநாவரத்தம் பழம் எலுமிச்சம் பழம் புளிப்பு மாதுளம் பழம் நீர் முள்ளி இஞ்சி முள்ளி ஆடா தொடை முசுமுசுக்கை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி 1 ஆவின்கால் படி 2 ஒன்றாய்க் கலந்து ஐம்பது பலம் சீனியைக் கலந்து பாகுசெய்து அதில் சாதிக்காய் கிராம்பு பத்திரி வால் மிளகு குறாசாணி ஓமம் மதுரம் கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் சடா மாஞ்சி வாலுளுவையரிசி தாளிசப்பத்திரி வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் அதிவிடையம் அரத்தை பேராத்தை, கடுக்

காய்ப்பூ, ஓமம், மரமஞ்சள். கஸ்தூரி, மஞ்சள், திப்பிலி மூலம். விளகவரிசி, வெட்பாலையரிசி. மல்லி, கூடை நீர்க்காட்டாத்திப்பூ, விளாம்பழத்தோல், சிறுதேங்கு; நிலவேம்பு, இலுப்பைப்பூ, சந்தனம் வகைக்குப் பலம் $\frac{1}{4}$ வெதுப்பி பொடித்து தூவி நெய் படி கூடவிட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி யாற்றி தேன் படி ½ விட்டுப் பிசைந்து ஜாடியில் அடைத்து ஒரு மண்டலங் தாளிய புட்பம் வைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் திரிதோக செந்தூரம் வைத்து ஒரு மண்டலங்கொள்ள பித்தம் நாற்பது உப்பிசம். உஷ்ணவாயு, கைகால் எரிவு, காந்தல், அரோசியம், கசப்பு, அன்னத்துவேஷம், வாந்தி விக்கல், அஸ்தி வெட்டை. மயக்கம், கிருகிருப்பு, குன்மம், மேல் மூச்சு. ஏங்கு, கிருணி, கழிச்சல், காமாலை சோகை. பாண்டு, நீரிழிவு, அந்தரவாவு முதலான வியாதிகள் தீரும்.

ஆவாரம்பூ லேகியம்

ஆவாரம்பூ தனிச்சார் படி 3 பசுவின்பால் படி 4 செவ்விள நீர் படி 4 ஆக இம்மூன்றும் ஒரு பாத்திரத்தில் விட்டு இதில் நன்ருக முதிர்ந்து பழுத்த ரஸ்தாளி வாழைப்பழம் 50 வுடன் அத்திப்பட்டை இடித்து சேர்த்து பிழிந்த சாரும். கொடி மாதுளம்பழம் 3 புளிப்பு மாதுளம் பழம் 10 எலுமிச்சம் பழம் 30 சோட்டாக கிச்சிலிப் பழம் 10 சீமை அத்திப் பழம் 10 இந்த பழவர்க்கங்களை ரசம் பிழிந்து வடிகட்டி முன்சாருடன் சேர்த்து. திராக்ஷம் பழம் பலம் 10 பேரிச்சங்காய் பலம் 5 வாதுமைப் பருப்பு பலம் 10 சாரப்பருப்பு பலம் 10 கசகசா பலம் 10 இவைகளைப் பசும்பாலால் நெகிழ மைபோலரைத்து ஷை சாற்றில் கரைத்து அடுப்பேற்றிப் பாதிபாகம் சார் சுண்டி வரும்போது கற்கண்டு பலம் 20 ம் சர்க்கரை பலம் 30 ம் சேர்த்துக் கரைத்து முக்கால் பாகுபதம் வரும் காலத்தில் சுக்கு. மிளகு, திப்பிலி, கடுக்காய்தோல், நெல்லிக்காய்த் தோல், தானிக்காய்த் தோல், சோம்பு, சீரகம், தனியா, ஏலக்கா, லவங்கம், ஜாதிக்காய், ஜாதிபத்திரி, வால்மிளகு. கூகைநீறு லவங்கப்பட்டை, லவங்கப்பத்திரி, சிறுநாகப்பூ, அதிமதுரம், கற்கடசிங்கி, வால் விளங்கம், நிலப் பனங்கிழங்கு, பூமி சக்கரைக் கிழங்கு, அமுக்கிராக்கிழங்கு, நன்னாரிவேர், பறங்கிச்சக்கை, வாலுளை வித்து, முருங்கைவுத்து, ஆவாரைவித்து, உருவிவித்து சப்ஜா விரை, பூனைக்காலிவிரை, துளசிவிசை, முள்ளாங்கி விரை, வெட்டிவேர், தேற்றான்விரை, சீந்தில். சர்க்கரை, ஆலம் விழுதின் கொழுந்து, சந்தனம் ஆக தினுசுக்கு பலம் ½ ஆகவும், தாளிசபத்திரி, மாசிக்காய் தினுசுக்கு பலம் $\frac{1}{4}$ ஆகவும் இந்தச் சரக்குகளையும் புனிதப்படுத்தி வெய்யிலுலர்த்தித் தனித்தனியே இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து வகைக்குப் பலம் படி நிறுத்து எடுத்துக்கொண்டு பசும்பாலில் பிட்டிட்டுச் சுத்திசெய்து அந்த ஈரம் உலர்த்திய சூரணம் கலுவத்தில் குலாப்பு பலம் 2½ புனு

தணு, அம்பர், காரூபா, மம்மாய், குங்குமப்பூ. பச்சைக் கற்பூரம், கோரோஜனம் ஜாூன், திரியாபார்க், தினுசுக்கு இடை 1 ஆகச் சரக்குகளைப் பொடிசெய்து சூரண கலுவத்தில் கலந்து வைத்துக்கொண்டு ஷை பாகில் சிறுகச் சிறுகத் தூவித் துழாவிக் கிளரிப் பாகுஞ் சூரணமும் ஒன்றுபடுந் தறியில் பசுநெய் வீசை 1¼ விட்டு கை ஓயாமல் கலக்கும்படிக்குத் துழாவி லேகிய பதத்திலிறக்கி தங்க ரேக்கு 10 அல்லது தங்க பஸ்பம் இடை 1-ம், வெள்ளி ரேக்கு 10 அல்லது வெள்ளி பஸ்பம் இடை 1ம் சேர்த்துக் கொடுதது பன்னீர் பலம் 10 தெளித்து ஆறிவரும் காலத்தில் தேன் பலம் 10 விட்டுப் பிசைந்து இளஞ் சுடுகையுடன் சாடியில் வழித்து வைத்து வாய்மூடி வஸ்திர பந்தனஞ்செய்து கொட்டைப் பாக்களவு எடுத்துக் காலை மாலை இரண்டு வேளையும் ஒரு மண்டல காலம் அமிர்தம்போல் எண்ணி சாப்பிட மேகம், மந்தாக்கினி, புரண்டு, வாய்வு, நீரிழிவு முதலிய மூத்திர ரோகம், குன்மம், க்ஷயம், அதிதூலம், அகி சுஷ்கம், குடல் விருத்தி, உதரரோகம், முதலிய ரோகங்கள் நீங்கி ஞாபகசக்தி. சுக்கில பரிசுத்தமும், புஷ்டியுமாகி சரீர தாதுக்களிறுகிப் பலத்தைக் கொடுக்கும். இவைகளன்றியும், மேகம் 21-க்கு இரசிதபஸ்பத்திலும், இரசச் செந்தூரத்திலும், நீரிழிவுக்கு அபிரேக்கு சிந்தூரத்திலும், தேக புஷ்டிக்குத் தங்க சிந்தூரம், இரசித பஸ்பம், தேக சிந்தூரத்திலும், வாயுவுக்கு அயச்செந்தூரம் முதலாகிய செந்தூரங்களிலும் கொடுக்கச் சீக்கிரத்தில் குணமாகும்.

முடக்கோத்தான் லேகியம் செய்யும் முறை.

கால்படி விளக்கெண்ணெயில் முடக்கொத்தான் இலை 4 பிடி, கழற்சிவிரைப் பருப்பு 1, மூக்கரைச்சாரணை வேர், திரிகடுகு, திரிபலை வகைக்கு பலம் 1 கரும்பு பலம் 4 இவைகளை மயனமாய் பொடித்து அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் கிண்டி, கொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிடவும் வெட்டை, வெள்ளை, புண்சள், மேல் எரிவு முடக்கு, சொரி சிரங்கு, வயிற்றுவலி, மேக சூலை, மார் யடைப்பு நீர்குத்து, அண்டவாதம், உட்காந்தல், மலக்கட்டு இவை யாவும் தீரும். இது மிகச்சிறந்த கைகண்ட மருந்து.

கடுக்காய் லேகியம்

100 பலம் கடுக்காயை இடித்துத் தூணி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் 10 பலம் சற்கரையைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அலில். சிவதை இஞ்சி, மிளகு, ஓமம், வாய் விளங்கம். திப்பிலி வகைக்குப் பலம் இவைகளை அரைத்துப் போட்டு ஆவின் நெய் படி 1 விட்டுக் கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்குப் புன்னைக்காய் பிரமாணம் சாப்பிட அக்கினிமந்தம், சூலை, மலக்கட்டு, வாயு மூலந்தீரும், வாயு பதார்த்தம் தள்ளவும்.

பஞ்ச தீபாக்கினி லேகியம் செய்யும் முறை.

திரிகடுகு, ஏலம் சீரகம் வகைக்கு பலம் 1 வெதுப்பொடித்து 2 படி ஆவின் பாலில் 8 பலம் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகு செய்து அதில் சூரணத்தை தூவி நெய் படி அரைக்கால் விட்டுக் கிண்டி மெழுகு பதத்தில் ஆற்றி தேன்படி மாகாணி விட்டுப் பிசைந்து வைத்துங்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப் பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாயு. வாதம், உஷ்ணம், பித்த வாயு, சரீரத்தில் உளைவுக் குத்து, வலி கடுப்பு, பேதி பொருமல், வாயு. கிருணி, தீரும்.

மதன காமேஸ்வர லேகியம் செய்யும் முறை.

2 படி ஆவின் பாலில் 10 பலம் சீனியைக் கரைத்துப் பாகு செய்து திரிகடுகு, அதிமதுரம் சிறுதேக்கு, நீர்மூள்ளி வித்து, நெருஞ்சிவேர், மல்லிகோஷ்டம், ஜாதிக்காய், உளுந்து, எள்ளு, முந்திரிப்பழம், ஏலம் முள், இலவம் பிசின், இந்துப்பு, அதிவிடையம், கஸ்தூரி மஞ்சள், கதலிக்கிழங்கு சாரணைக்கிழங்கு, அமுக்கிராங்கிழங்கு, தண்ணீர் விட்டான். கரிப்பான், சமூலம், கொடுவேலி வேர், ஆனைத்திப்பிலி, மருட்கிழங்கு, சிறுநாகப்பூ, வெந்தையம், அபின், அப்பிரச்செந்தூரம், திரிபலை, லவங்கம், சண்பகவித்து, நற்சீரகம், சுத்தி செய்த கஞ்சா, பெருஞ்சீரகம், நிலப்பனங்கிழங்கு, லவங்கப்பட்டை வகைக்கு பலம் $\frac{1}{4}$ இவைகளை சூரணித்து அதற்கு நிகர் பூனைக்காலிவித்துப் பருப்பின் மாவு சேர்த்து தூவி நெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகு பதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன் விட்டு பிசைந்து வேளையொன்றுக்குத் தேற்றான்விரை பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வீரிய விருத்தி யுண்டாகும். இந்திரியக் கட்டும், அதிசாரம், கிராணி, பித்தம், சிலேத்மம், வாயு தீரும். புளி, நல்லெண்ணை, கடுகு நீக்கி ஆவின் பால், நெய், முருங்கப்பிஞ்சு கூட்டிப் பத்தியங் கொள்ளவும். இது மேலான மருந்து.

வில்வம், தூதுளை, கண்டங்கத்திரி, சிறுவழிதலை, சிற்றாமுட்டி, நொச்சி, முக்காவேளை, நஸ்ஞரி, சங்கு சங்கக் குப்பி, காட்டு மல்லிகை, சீதேவியார், செங்கழுநீர். பொன்முசுட்டை, இம்பூரல், அமுக்கரா, ஓரிலைத்தாமரை, சிறுகீரை, பொன்னாங்காணி, வேலுப்பருத்தி, காட்டாமணக்கு, சின்னி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப் பலம்-10 இடித்துப்போட்டு 5-மரக்கால் தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்கரிப்பான் பொடுதலை, பிரமி முசு முசுக்கை, முடக்கொத்தான், சங்கிலை நிலைவாகை, ஆடாதோடை, புளியிலை, பழம்பாசி, சங்கக்குப்பி, பொற்றலைக்கரிப்பான், மாதுளம் பழம், பெரும்பூசனி எலுமிச்சம்பழம் நாரத்தம்பழம், இஞ்சி இவைகளின் சாறு வகைக்கு படி-$\frac{1}{4}$ ஒன்றாய்க்கலந்து 20-பலம் சீனியை கரைத்துப் பாகுசெய்து மிளகு,

ஓமம், வெள்ளைப்பூண்டு, கடுக்காய், தான்றிக்காய், கோஷ்டம், அக்கிராகாரம், கடுகு ரோகணி, அரத்தை, திப்பிலி செவியம், கருஞ்சீரகம், தேசாவரம், வகைக்குப் பலம்-1, கத்திர மஞ்சள், தேவதாரம், இந்துப்பு, கல்லுப்பு, பொட்டிலுப்பு. வளையலுப்பு, சடைக்கஞ்சா, குருசாணி, ஓமம், கசகசா சாரப்பருப்பு, அபின், வாய்விளங்கம், மல்லி, சீரகம் சுக்கு அதிமதுரம் ஏலம், லவங்கம், தாளிசபத்திரிவகைக்குவிராகனிடை 5 ஜாதிபத்திரிவிருகப்பட்டை இடைஒன்று ஜாதிக்காய், கிராம்பு வகைக்கு விருகனிடை 2 இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்து தூவி நெய்படி 1 விட்டு கிண்டி மெழுகுபதத்திலிரக்கித் தேன் $\frac{1}{4}$ படி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம் பழம் வகைக்கு 1 பலம் சேர்த்து பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சகல வியாதியும் தீரும் இந்த லேகியத்தில் தாதுபுஷ்டி உண்டாகும். ஆணும் பெண்ணும் சாப்பிடலாம்.

அகஸ்தியர் ஜீவாமிர்த சாலாமிசிரி லேகியம் செய்யும் முறை.

நாற்றுண்டின் வேப்பம் பட்டை	ஏலம்	காரிச்சாலை
	இலவங்கப் பட்டை	கண்டக்கத்திரி
சீந்தில் கொடி	சோம்பு	ஆகாசகெருடன்
செங்கந்தாரி	கிரும்பு	வேப்பாலை
முருங்கைப்பூ	அதிமதுரம்	தேத்தாங்கொட்டை
தூதுளம்பூ	காற்போகவித்து	அருகம்வேர்
சதாவேரி கிழங்கு	குட்டி விளான்	சித்தாமுட்டி
நன்னாரிவேர்	புளியாறை	பூனைகாலிவித்து
நிலபனங்கிழங்கு	கட்டுகொடி	பூச்சக்கரக் கிழங்கு
நெரிஞ்சிமுள்	திரிகடுகு	ஆனைநெரிச்சி
வல்லாறை	திரிபலாதி	முருங்கை பிசினி
தண்ணீர்விட்டான்	காமப்பூ	வேலம்பிசினி
கல்பபூசினி	வதனப்பூ	சாலாம்பிசினி
சந்தனம்	ரோஜாப்பூ	பாதாம்பிசினி
அகிறகட்டை	குங்குமப்பூ	

இவைகளை இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து மேல் தோல் நீக்கியதை நீக்கி மற்ற தினுசுகளையும் அதேமாதிரியாக தூள் செய்துக்கொண்டு சாலாம்பிசினி இவைகளை வெய்யலில் நன்றாய் உலர்த்தி இடித்து பஞ்சுபோல் தூள் செய்துக்கொண்டு ஒரு புதிய மண் பாத்திரத்தில் வைத்து இரும்பு அடுப்பு வைத்து தீயேற்றி அதின்மேல் ஓர் பாணுவில் அல்லது கடாய் சட்டியில் கொஞ்சம் ஜலம் விட்டு அதினுள் வெல்லம் அல்லது நாட்டுச்சற்கரை சமையிடையாய் போட்டு பாகுபதமாய் வரும்போது மேற்கண்டதூளை கொஞ்சம் கொஞ்சமாக போட்டுக் கிண்டியவுடன்

கொஞ்சம் தேன், நெய், பால் இவைகளை கொஞ்சம் விட்டு கிளறி மெழுகு பதமானவுடன் பாகுமுறியாமல் கீழே இறக்கி விடவும் சற்று சூடாறினபின் ஓர் பெரிய சீசாவிலாவது அல்லது ஜாடியிலாவது கைபடாமல் எடுத்து வைத்துக்கொண்டு காலை மாலை சாப்பிடவும்.

இது வாதபித்த சிலேட்டும் நாடிகளில் மிகுதல் குறைதல் உண்டான பல குற்றங்களை நீக்கி தசநாடிகளை பலப்படுத்தி. தளர்ந்த தேகத்தை இறுக்கி, மெலிந்து ஸ்தூலித்த தேகத்தை சமப்படுத்தி, தசவாய்வுகளையும் தத்தம் நிலைபெறுதபடி காத்து நரம்புகளை முறுக்கேற்றி. தாது பலத்தையும் மனோதிடத்தையும் தாது, ஜீரணக்கருவிகளையும் சுவாசக்கருவிகளையும் பலப்படுத்தி இரத்தத்திலுள்ள மாசுக்களையும் துர் நீர்க்களையும் நீக்கி. இளமையில் தேகம் தளர்ந்து முதுமைபோல் தோன்றும் அகால மூப்பையும் தவிர்த்து, ஜீவ ஆகாரத்திற்கு ஓர் புதயலைப்போன்ற உயிர் தோழன் ஆனதால் இதை ஆண் பெண் சாப்பிடலாம்.

உபயோகிக்கும் வகை.

சாப்பிடும் விதம்:—காலை மாலை போஜனத்திற்கு முன் ஒரு சுண்டக்காய் பிரமாணம் லேகியம் சாப்பிட்டவுடனே கொஞ்சம் குளிர்ந்த ஜலம் அல்லது காய்ச்சின பாலாகிலும் சாப்பிடவும் முதல் நாள் ஆரம்பத்திலிருந்து 5-நாள் வரையில் ஸ்திரி பத்தியம் மிருக்கவும் வேறு பத்தியம் கிடையாது. ஸ்திரீகளும் சாப்பிடலாம் இதனால் தீரும் வியாதிகளின் விபரம்: மேக வெட்டை, வெள்ளை நீர் சுருக்கு மேக காங்கை, கணச்சூடு, கைகால் அசக்தி. மலச்சிக்கல் பசியில்லாமை, சொர்ப்பன ஸ்கலிதம், துரித ஸ்கலிதம், தாது நஷ்டம், நரம்புகளின் தளர்ச்சி, பித்த மயக்கம் சுஸ்தி, சோம்பல், வயிற்றுவலி, வாய்ப்புண், வாய் நாற்றமுள்ளவர்களும், மதுமேகம் இவை யாவும் தீரும்.

பல்லில் இரத்தம் விழுதலுக்கு.

கடுக்காய், சுக்கு, காசிக்கட்டி, இந்துப்பு இவைகளை சமனாய் பொடிசெய்து பல்லில் தேய்க்க இரத்தம் நின்று விடும்.

பல்வலிக்கு மருந்து.

ஒரு கலசத்தில் உப்பை போட்டு அதில் எருக்கம்பாலை தளும்பவிட்டு கலசத்தின் மேல் மண்பூசி 8 வாட்டியில் புடம் வைத்து எடுத்து அந்த உப்பில் பல்லை 3 வேளை தேய்த்தால் பல் வலி முதலிய வியாதிகள் போய்விடும்.

வயிற்றுப் பூச்சி வெளிப்பட மருந்து.

நெல்லில் வேகவைத்து எடுத்த ஒரு தேங்காயுடன் ஒரு பலம் ஏலக்காயரிசி தோல் நீக்கிய புரசம் விரை 1 பலம் இவை

இரண்டையும் சேர்த்தரைத்துக் கெச்சிக்காயளவு புசிக்க பூச்சிகள் வெளியே வந்துவிடும்.

இரப்பு வியாதிக்கு மருந்து.

ஊமத்தன் வேரை நிழலிலுலர்த்தி அந்த புகையை பிடித்தால் மார்பின் நுரையை யறுத்து மேலே சொல்லப்பட்டது இரப்பு நீக்கி சொஸ்தமாகி விடும்.

காது இரைச்சலுக்கு மருந்து.

நல்லெண்ணெயும் வேளைச்சாறும் சம நிறையாய்ச் சேர்த்துக் காய்ச்சி காதில் விடவும்.

நீர் அடைப்பிற்கு மருந்து.

வால் மிளகு ஒன்றரை விருகனிடையை இடித்து வஸ்திர காயஞ்செய்து 10 பலம் தண்ணீரில் கரைத்து ஒரு நாளைக்கு 4 அல்லது 5 தரம் கொடுக்கத்திரும்.

மண்டைக் குத்தலுக்கு எண்ணெ செய்யும் முறை.

குப்பைமேனிச்சார்	$\frac{1}{4}$ படி
நல்லெண்ணெ	$\frac{1}{4}$ படி

இவை இரண்டையும் சட்டியிலிட்டு எரித்து பச்சைப் பதமாக வரும்போது வெத்திலை விட்டுப் பார்த்தால் சுட சுடப்பு உண்டாகும் சமயம் இறக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். இதை ஸ்நானஞ் செய்தால் ஒரே வேளையில் குணம் தெரியும்.

தாம்பூல வாசனை காசுக்கட்டி செய்யும் முறை.

காசுக்கட்டி	$1\frac{1}{2}$	தோலா
குங்குமப்பூ	1	விருகனிடை
பச்சை கற்பூரம்	1	,,
கஸ்தூரி	$1\frac{1}{4}$	,,
கோரோஜனை	$\frac{1}{2}$	,,
ஏலரிசி	$1\frac{1}{2}$	,,
கிராம்பு	$1\frac{1}{2}$	,,
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு		

செய்பாகம் :—பன்னீர் தவிர மற்றெல்லா சரக்குகளையும் கல்வத்திலிட்டுப் பன்னீரைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டு நன்றாக மைபோல் அரைத்து பிறகு மாத்திரைகளாகச்செய்து நிழலில் உலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—தாம்பூலத்துடன் ஒன்று அல்லது இரண்டு மாத்திரைகளைச் சேர்த்து உபயோகித்தால் மனத்திற்கு உற்

சாகத்தையும், சுறு சுறுப்பையும், ஞாபக சக்தியையு முண்டு பண்ணுவது மன்றி வாயிலுள்ள துர்நாற்றங்களை நீக்கி மனோரம் மியமானப் பரிமளத்தைக் கொடுப்பதுடன் பல்வலி, பல்லாணை, ஈர்வீக்கம் முதலியவைகளை நீக்கும்.

சஞ்சீவி மாத்திரை செய்யும் முறை.

சுத்திசெப்த வாளம்	7	விருகனிடை
கெந்தகம்	1	,,
நாபி	1	,,
வெண்காரம்	1	,,
ரசம்	1	,,
சுக்கு	1	,,
திப்பிலி	1	,,
மிளகு	1	,,

இவைகளைப் பொடித்துக் கல்வத்திலிட்டு கையாந்தகரை சாற்றில் நாள் ஒன்றுக்கு ஒரு சாமமாக எட்டு நாள் அரைத்து மிளகளவு மாத்திரைகளாக செல்து நிழலில் உலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

அநுபானம்:—இம்மாத்திரையிலொன்றை இஞ்சி சாற்றில் இழைத்து தேன்விட்டு திரிகடுகு, லவங்கம், தாளிச்ச பத்திரி சூரணத்துடன் உட்கொள்ள சுரம், சீதசுரம், ஜன்னி முதலியன நீங்கும் முலைப்பாலில் இழைத்து தேன்விட்டுக் கொடுக்க வாத சுரம் தீரும். ஓமப்பாலில் கொடுத்தால் அசிரணமாந்தம் மாந்தம் யாவும் தீரும். மாசிம்பத்திரி சாற்றில் கொடுக்க விடுமுறை சரம், குளிர் சுரம் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

சகல ரணங்களுக்கும் பிளாஸ்திரி செய்யும் முறை.

வெள்ளைக்குங்கிலியம்	2 பலம்
வெள்ளை மெழுகு	2 பலம்

இதுகள் இரண்டையும் சட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி எரிக்கவும் உருகி வரும்போது தேங்காயெண்ணை சிறுகவிட்டு உருக்கித் தண்ணீரில் வடிகட்டி எடுத்துக்கொள்ளவும். இந்த பிளாஸ்திரியை துணியிற்பூசி அனலில் காண்பித்துப் போட்டால் ரணம் சிரங்கு, புண் ஆறும்.

கோரோஜனை மாத்திரை செய்யும் முறை.

கோரோஜனை	2	விருகனிடை
மிளகு	$1\frac{1}{2}$	,,
லவங்கம்	$1\frac{1}{2}$	,,
ஜாதிக்காய்	$1\frac{1}{2}$	,,

திப்பிலி	1½	விருகனிடை
ஓமம்	1	,,
ஜாதிப்பத்திரி	1	,,
சித்திரமூலம்	1	,,
கோஷ்டம்	1	,,
பூரம்	1	,,

இவைகளை இடித்து சூரணஞ்செய்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துக்கொண்டு.

ரொவல் துளிர்	1	விருகனிடை
மாந்துளிர்	1	,,
வேப்பங்கொழுந்து	1	,,

இதுகளுடன் இஞ்சிக்கியாழம் விட்டரைத்து மாத்திரை செயது நிழலில் உலர்த்தி சீசாவில் பக்குவமாய் வைத்துக்கொள்ளவும். ஒரு மாத்திரையை தேன் அல்லது சர்க்கரையில்வைத்து சாப்பிட்டு மாலையில் மிளகுக்கியாழம் சாப்பிடவும். இச்சா பத்தியம்.

பாம்புகடி மருந்து செய்யும் முறை.

விஷமுள்ள நல்ல பாம்பு முதலிய பாம்புகள் கடித்தால் ஆங்கில முறையில் நல்ல பாம்பு விஷத்தைப்போன்ற கொடிய விஷங்களை ஊசியால் தேகத்திற்குள்ளே மிச்சுவதாக அறிகின்றோம்.

இங்ஙனம் பாம்பு கடிக்கு சுலபமானதும், செலவு இல்லாததுமான மருந்து ஒவ்வொருவர் வீட்டிலும் இருப்பதாகத் தெரிய வருகின்றது.

அதாவது வாழைமரம், துளசி இவைகள் இரண்டும் அநேகமாக ஒவ்வொரு வீட்டிலும் இருக்கலாம்:

விஷம் தீண்டியவருக்கு வாழைத்தண்டின் சாற்றைப்பிழிந்து 8 அல்லது 10 அவுன்ஸ் வரை உள்ளுக்குச் சாப்பிடும்படி கொடுத்து விடவேண்டியது.

இதுபோலவே துளசியையும் சாப்பிட்டுக்கொண்டே வந்தால் விஷம் நீங்கி பூரண சுகமுண்டாகும் என்று அனுபவ சாலிகள் கூறுகின்றார்கள்.

ஆகவே, வாழையை எல்லோரும் வைத்து பயிராக்கலாம் துளசியையும் எல்லோரும் வைத்து பயிராக்கத்தக்கதே துளசியானது பூஜைக்கு உதவத்தக்க அவசியமான வஸ்து.

இங்ஙனம், மதசம்மந்தமான விஷயத்தில் துளசியை சிலர் தூஷிக்கக்கூடுமாயினும் இப்படிப்பட்ட அவசியமான சந்தர்ப்பங்களை முன்னிட்டு அதை ஒரு அபூர்வ மருந்து செடியாகவாவது வைத்து பயிர் செய்யலாம்.

இவைகளின் உபயோகத்தால் 100-க்கு 90-பேர்களுக்கு அனுகூலம் ஏற்பட்டிருப்பதாகச் சொல்லப்படுகிறபடியால் பாம்பு கடித்தவுடன் இவ்விரண்டில் ஏதேனும் ஒன்றைக்கொடுப்பது நலமாகும்.

ஆகவே இவ்விரண்டும் எங்கே வேண்டுமானாலும் உடனே அங்கே கிடைக்கும்படியாக பயிர் செய்வதால் எல்லோருக்கும் உபகாரமும் நன்மையுமாம்.

சொறி சிரங்குக்கு மருந்து செய்யும் முறை.

நீரடி முத்துக்கொட்டையின் பருப்பை தயிரில் ஊரவைத்து எலுமிச்சம் பழச்சார் அல்லது காடிகொண்டரைத்து உடம்பில் பூசி காய்ந்த பிறகு சாணம் அல்லது இலுப்பைக்கட்டி தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்யவும் நமைச்சல் சொரி, சிரங்கு முதலிய யாவும் தீரும்.

படர் தாமரை அல்லது தேமலுக்கு மருந்து செய்யும் முறை.

தேனில் பீத ரோகணியை அரைத்துப் பூசினால் படர் தாமரை, தேமல் முதலியன விலகும்.

நீர் சுறுக்கு அல்லது நீர் சுரப்புக்கு மருந்து செய்யும் முறை.

பசலியிலே குப்பை மேனியிலே நீர் முள்ளியினிலே

இவைகளில் ஏதாவதொன்றை அவித்துத்தின்றால். நீர் சுறுக்கு நீர் சுறப்பு, நீர் சிவப்பு இவைகள் விலகும்.

இரத்த விருத்திக்கு மருந்து செய்யம் முறை.

பசும் பாலில் நீர்முள்ளி விதையை சூரணஞ்செய்துபோட்டு உட்கொண்டால் இரத்தவிருத்தியாவதுடன், வாந்தி, அதிசாரம், நீர் வீக்கம், இளைப்பு; இருமல் இவைகள் விலகும்.

போக சக்திக்கு மருந்து செய்யும் முறை.

முருங்கைப்பூ	அபின்
சாதிபத்திரி	சுத்தித்த வெண்காரம்
காயம்	

இவைகள் வகைக்கு விருகனிடை ஒன்று)

இவைகளை கல்வத்திலிட்டு தேன் துளித்துளியாக விட்டரைத்து 12 உருண்டைகளாக செய்துவைத்துக்கொண்டு காலை மாலை இருவேளையும் 6-நாள் சாப்பிடவும். புளிப்பாகாது பசும் பால் விட்ட அன்னம் புசிக்கவும். புகை லாகிரி வஸ்துக்கள்,

கவிச்சு, சம்போகம் கூடாது தித்திப்பு ஏராளமாகச் சாப்பிட லாம் ஏழாவது நாள் நீடித்தநேரம் விந்தைக்கட்டும், போகத்திற் குரிய சக்தியைக் கொடுக்கும்.

மேக காரிக மருந்து செய்யும் முறை

பசும்பால் படி ஒன்று கொண்டுவந்து நன்றாக சுடவைக்கவும் அதை துத்தியிலைவேர் ஓர் கட்டையாக கட்டி அக்கட்டையால் துழாவிக்கொண்டே வந்தால் ஷை பால் சர்க்கரையாகும்,

அப்படியாகும் சர்க்கரையை எடுத்து சாப்பிட்டு வந்தால் மேககாரிகம் நீங்கும்.

இருமலுக்கு வாயில் அடக்கும் மருந்து செய்யும் முறை.

வெள்ளை மிளகு, வெண்காரம், அதிமதுரம், இவைகள் வகை யொன்றுக்கு ஒருதோலா, கலுவத்தில்போட்டு கற்றாழைற்சோறு விட்டரைத்து, மிளகு பிரமாணம் மாத்திரை செய்து நிழலி லுலர்த்தி வாயில் 2 மாத்திரை அடக்கிக்கொண்டு உமிநீர்விழுங் கினால் இருமல் நின்றுபோம்.

காக்கை வலிப்புக்கு, விக்கலுக்கும் மருந்து செய்யும் முறை.

கற்பூரம் ஒரு குன்றுமணி யிடை பெருங்காயம் 2 குன்று மணி சாராயம் 6-துளி, வேலன்பிசினி இவைகளையரைத்து 30 மாத்திரை செய்து ஒருநாளைக்கு 3-மாத்திரை கொடுத்தால்தீரும்

புண்களிலுள்ள கிருமிகள் விழ மருந்து செய்யும் முறை.

மூங்கில் குருத்தை யரைத்துக் கட்டினாலும் அல்லது, கற்பூ ரத்தை யெருக்கன் பாலாலரைத்துத்தடவி குதிரைச் சாணத்தில் புகை காட்டினால், கிருமிகள் விழும் அல்லது, நண்டு, வலைகளி லுள்ள களிமண்ணைப் பூசி வைத்தால் கிருமிகள், புண்களைவிட்டு வெளிப்பட்டு. பிறகு வேப்பம் பட்டை கிஷாயத்தில் சுத்த மாய்க் கழுவி விடவும்.

காதில் கீழ்வடிதலுக்கு மருந்து செய்யும் முறை.

முன்னிவேர், பெருங்காயம், முருங்கைவேர், இலைக்கள்ளி யிலை, சமனிறையெடுத்து அரைத்து நல்லெண்ணை விட்டுக்காய்ச்சி காதில் விடத்தீரும்.

தீராத வெள்ளைக்கு மருந்து செய்யும் முறை.

வெள்ளைக்குங்கிலியத்தைப் பொடி செய்து ஆற்று ஜலத்திற் போட்டு நன்றாய்க் கொதிக்கவைத்து எடுத்துக்கொண்டு, அந்த இடைக்கு, 2-மடங்கு சீனாகற்கண்டு தூள்சேர்த்து காலை மாலை கொடுக்க எவ்வித வெள்ளையும் தீர்ந்து விடும்.

நீர்ச்சுருக்கிற்கு மருந்து செய்யும் முறை.

முள்ளங்கிக் கிழங்கை யிடித்துச் சாறுபிழிந்து அதோடு சிறிது வெள்ளைச் சர்க்கரை போட்டு சாப்பிடவும்.

மாலைக் கண்ணுக்கு மருந்து செய்யும் முறை.

கருந்துளசி யிலைச்சார் இரண்டிரண்டு துளியாகமூன்றுநாளைக்குக் காலையில் ஒவ்வொரு வேளை கண்ணிற்பிழிந்து கொண்டு வந்தால் சொஸ்தமாகும்,

---

மலச் சிக்கலுக்கு மருந்து செய்யும் முறை.

வெங்காயம், துத்தியிலை, சிறுபயறு இவை மூன்றையும் சம நிறைசேர்த்துச் சமையல்செய்து சாப்பிட்டால் மேலே சொன்ன உபத்திரவம் நீங்கும்.

வாய் வேக்காட்டிற்கு மருந்து செய்யும் முறை.

மருதாளி யிலையைக்கொண்டு, சுத்த ஜலத்திற்போட்டு மூன்று மணிநேரம் நன்றாயெரித்துக் கஷாயம்செய்து வைத்துக் கொண்டு அடிக்கடி கொப்பளித்து உமிழ்ந்தால் தீரும்.

வயிறு கடுப்பிற்கு மருந்து செய்யும் முறை.

ஆலம் விழுதை, யெருமைத்தயிரில் அரைத்து ஒரு பலம் எலுமிச்சம்பழ ரஸம் சேர்த்துப் பிசைந்து மூன்றுவேளை சாப்பிட்டு வந்தால் வயிறு கடுப்புத் தீரும்.

சிரங்கிற்கு மருந்து செய்யும் முறை.

வீசம் பலம் சுத்திசெய்த கெந்தகம், ரஸம் பலம், நீரடி முத்து வீசம் பலம், இந்த மூன்று சரக்குகளையும், ஒரு ஊமத் தங்காயை கீறி உள்ளே வைத்து 6-வரட்டியில் புடம் வைத் தெடுத்துக்கொண்டு அதோடு கொஞ்சம் எருமை வெண்ணை வைத்து அரைத்து காலை வேளையில் எருமைத் தயிரும் பழய சாதமும், சாப்பிட்ட பிறகு சரீரத்தில் பூசிக்கொண்டு சாயங் காலம் மூன்று மணி சுமாருக்கு அரிப்பை நன்றாய்ச் சுட்டுப் போட்டுத் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்துவர சொரி சிரங்கு ஒரே நாளையில் ஆறிப்போய் விடும்.

இரத்தங்கட்டிய வீக்கத்திற்கு மருந்து செய்யும் முறை.

வேப்பிலையைக் கொண்டுவந்த காம்புக ளன்னியில் சுத்தமா யெடுத்துக்கொண்டு அம்மியில்வைத்தரைத்து, சிறிது நல்லெண் விட்டுப்பிசைந்து, அடுப்பில்ஒருசட்டியை வைத்து அதில்போட் டுக்கிளறிக் கட்டினால் இரத்தங் கரைந்து வீக்கக்வடியும்.

பசி செவ்வையாயுண்டாக மருந்து செய்யும் முறை.

நாய்க்கடுகு, ஓமம் இவை வகையொன்றுக்கு ஒவ்வொரு பலம் தூள் செய்து ஒரு பலம் பனைவெல்லத்திற் பிசைந்து, ஒரு கழக்கோடியளவுசாப்பிட்டு வந்தால் நல்லபசி தீபனமுண்டாகும்

கிரோணிக்கு மருந்து செய்யும் முறை.

ஒரு எலுமிச்சம் பழத்தை நாலாய்ப் பிளந்து அதற்குள் அரை விருகனிடை அபினியை வைத்து நூலால்கட்டி, சாணிக் குகையில் வைத்துப் புடம் போட்டு, ஒரு நாளைக்கு ஒரு பிளவா கச் சாப்பிடவும்.

அன்னத்துவேஷத்தை நீக்கி மருந்து செய்யும் முறை.

4 விருகனிடை நிலவேம்பு 1 விருகனிடை கிச்சிலித்தோல், ½ விருகனிடை தனியா, 32 விருகனிடை சாராயம் இதோடு பதின்மூன்று பலம் வெந்நீரைச் சேர்த்து மூன்று நாளைக்குப் பிறகு வடிக்கட்டு, வேளை யொன்றுக்கு எட்டு விருகனிடை மேனிக்கு இரண்டு வேளை சாப்பிட்டால், அன்னம் சரியாய்ச் சென்று தேகத்திற்கு பலம் உண்டாகும்.

சுரங்களுக்கு மருந்து செய்யும் முறை.

இவை வாதாதி முத்தோஷங்களால் உண்டாகின்றன 1 வாத சுரத்திற்கு சுக்கு ½ பலம், மிளகு ¼ பலம், திப்பிலி ¼ பலம் இம் மூன்றையும் நன்றாக இடித்து 1 ஆழாக்கு ஜலத்தில்விட்டு ¼ ஆழாக்காகக் காய்ச்சி சீனி கற்கண்டு போட்டு கலந்து கொஞ்சம் சூடு தனியா முன்னமே சாப்பிடவும் இப்படி 6 வேளை மூன்று நாள் சாப்பிட்டால் குணமாகும்.

பித்த சுரத்திற்கு மருந்து செய்யும் முறை.

சுக்கு ¼ பலம் மிளகு ½ பலம், திப்பிலி ¼ பலம் இம் மூன் றையும் சூரணித்து வஸ்திரகாயம்செய்து 3 பிடி தும்பையின் கொழுந்தோடு, 3 பிடி கருந்துளசியையும் கல்வத்தில் போட்டு, கோட்டைப்பாக்களவு வெல்லமும் போட்டு நன்றாய் அரைக் கும்போது வெள்ளாட்டுப்பால் விட்டு மைனம் போலரைத்து மாத்திரை யாக்கி வேளைக்கு 3 மாத்திரையாக 6 வேளை சாப் பிட்டால் பித்த சுரம் குணமாகும்.

3 சிலேஷ்ம சுரத்திற்கு மருந்து செய்யும் முறை

இது எப்படிப்பட்டதென்றால் இளவயதிலேயே கண்ட விடத்தில் அடிப்பட்டு மனங்கலங்கி பலங்குன்றி பலவிதத்திலும் அவஸ்தைக்குள்ளானதால் அஸ்தியின் மத்தியிலுள்ள மாமிச பிண்டமான்று (Marrow) மரக்கட்டைப்போல் வரக்ஷிகொண்டு சத்து கெட்டுப்போவதினால் ரத்தங்கெட்டு சுத்தமில்லாத சிலேஷ்ம மேலிடுவதால் உண்டாவதாம். இதற்கு தகுந்த பரி காரம் அடியில் வருமாறு :—

நடுத்தரமான 1 பலம் இஞ்சி, மேல்தோல் போக்கி நன்றாய் அரைத்து $1\frac{1}{2}$ ஆழாக்கு ஜலத்தில் கலக்கி அடுப்பேற்றி நன்றாய் கொதிக்கும்போது 1 பலம் தேன் விட்டு, 5 துண்டு தூதுவளை யும் போட்டு $\frac{1}{2}$ ஆழாக்காக காய்ச்சி சுடச்சுடச் சாப்பிடவும். இப்படி 3 நாள் 6 வேளை சாப்பிட எப்படிப்பட்ட சிலேஷ்ம சுர மும் இடியுண்ட நாகம்போல எங்கு மில்லாமற் பறந்தோடிப் போகும். இந்த மூன்று சுரத்துக்கும் பத்தியம் இச்சாபத்தியம்.

ஜோசியம் :— இதுவும் வைத்திய சாஸ்திரம் போல மிகவும் கவனிக்கத் தக்கதே இது ஆரூடம், கணிதம், அங்கம், சாதகம், பக்ஷி, யக்ஷணி, சரம் என அநேக பாகங்களை யுடையது "சரம் பார்த்தவன் பரம பார்ப்பான்" என்றாற்போல சரசஸ்திரம் ரொம்பவும் மதிக்கத்தக்கது இது பிடிப்பட்டவனுக்கு பிணி யென்பதில்லையாம். எப்படி என்றால் தேவர்களுக்குப் பிராதக் காலமாகியும் உத்தராயணமாகியும் விளங்கும் தைமீ 1வ சூரிய உதயத்து ஒரு நாழிகைக்கு முன்னே எழுந்து வலது பக்கமாகப் படுத்து இடதுகால் பெருவிரலை இடதுகையால் முறுக்கிக் கொண்டிருக்க அங்கிருந்து கிளம்பிய சூரிய கலையானது சரே லென்று வந்து தாக்கி, சந்திரகலையின் கதியானது குறைந்து சூரியகலையில் திருப்பவும், வாசியானது தடையில்லாமல் சரியாய் வலது மூக்கிலோடும் இப்படிச்செய்துக்கொண்டு அப்படியே கொஞ்சநேரம் படுத்து எழுந்திருந்து மற்ற வேலைகளைப் பார்க்க வும் இப்படி செய்வதினால், அந்த உத்தாரயணத்தின் காலவரை யாகிய ஆறுமாதமும் இவனுக்கு யாதொரு பிணியில்லாமலே யதேச்சையாய் இருக்கலாம் அதோடு யாரையாவது காரிய சித்தி யின் பொருட்டு பார்க்கப்போகும் சமயத்திலும் முன் சொன்ன பிரகாரம் சூரியகலையில் வாசியையோட்டி சரிசெய்து கொண்டு போய் பார்க்கும் பக்ஷத்தில், உடனே போன காரியம் பலித மாகித் திரும்பலாம். வித்துவ சபையிலும் வெற்றி பெறலாம், தத்துவக்கியானியையும் நமக்கீடில்லாமல் தடுமாறிப்போகச் செய்யலாம் இப்படியே தக்ஷணாயத்தின் ஆரம்பமாகிய ஆடிமீ 1வபிலும் சூரிய உதயாதி யாவதற்கு முன்னே சுத்தமனதாய்

வலதுகால் பெருவிரலை வலது கையால் முறுக்கி முன் போல் செய்ய வாசியானது சந்திர கலையிலோடி மனதுக்கு நன்மையும் தேகத்துக்கு சௌக்கியத்தையும். கொடுக்கும் இப்படிச்சரத்தை மாறிமாறி சந்தரப்பத்துக்குத் தக்கபடி சரிப்படுத்தி சகல காரியத்தையும் தங்கள் இஷ்டம்போல் சாதித்துவரும் சாதுக்களை நாம் தினந்தோறும் பார்த்து வருகிறோம். ஆகையாலிதை ஒவ்வொருவரும் கவனிக்கும் பக்ஷத்தில் குணமுண்டாகி கூடிவரும் என்பதற்கு என்ன தடை இதுவுமல்லாமல் யாராவது ஒருவன் தன்னை யோர் பிரஸ்னை ரூபமாக ஏதாவதொன்றைக்கேட்ட போதிலும் அது பலியம் பலியாதென்று பளிச்சென்று எடுத்துச் சொல்லலாம். ஒருவன் பிணியினால் வருந்தும்போதும், அவனை வலது பக்கமாகப்படுக்க வைத்து சூரியகலையில் வாசியை யோடும் படிச் செய்வதினால், அவ்வியாதி பெட்டகத்தில் அடங்கிய பாம்பைபோல வேகங்குறைந்து கடைசியாக அவ்வியாதியானது இருக்கிற இடங் கூடத்தெரியாமற் போய்விடும். ஆகையால் மனிதருக்கு சரசாஸ்திரம் போலவ்வளவு சௌக்கியத்தைக் கொடுக்கக்கூடுமானது ஒன்றுமேயில்லை. இதுவுமில்லாமல் சரம்பார்த்துத் தேறும் பக்ஷத்தில் வாசியானது ஒடுங்கி தன்னிஷ்டம் போலக் கூடிவரவும் அஷ்ட யோகத்திலுஞ் சிறந்த சிவராஜ யோக துரந்தரனாய் சிறந்த மதியமூர்த்த முண்டி திடதேகம் பெற்று சிவசொரூபியாய் சீவன் முத்தர்களில் ஒருவனாகி நீடூழி கால நிலைபெற்று நின்று நிர்விகற்பதி லாழ்த்தி நித்தியபரிபூரண மடைவான்.

பஸ்பம் செய்யும் முறைகள்.

ரச பஸ்பம் செய்யும் முறை.

காட்டுள்ளியம் கெந்தகமும் ஓர் நிறையாய் அரைத்து பில்லை தட்டிக் கலசத்திலிட்டுத் தயிலமிறக்கி வாலை ரசத்தில் விட்டு ரவியில் வைக்கநீரும் அதை அந்த தயிலத்தாலாட்டி பில்லை செய்துகொண்டு நன்றாய் வெந்த செங்கல்லைப் பாக்கு போல் அரைத்து ஒரு குண்டு சட்டியில் அரைவாசி போட்டு அதின் மேல் 1 படி உப்புக்கொட்டி பரப்பியதில் ஷை பில்லையைவைத்து மூடி 7 சிலை மண் செய்து அடுப்பேற்றிக் காடாக்கினியாய் 3 ஜாமம் யெரித்து ஆற்றியெடுக்கப் பதங்கித்திருக்கு அதை யெடுத்து பணவிடை வெல்லம் முதலான அனுபானங்களில் 7 நாட் கொள்ள குஷ்டம், குலைநோய், பவுத்திரம், சுழலை, காமாலை, விப்புருதி, வீக்கம் வெள்ளைப் படருதல், சூலைசுரை, அரையாப்பு, யோனிப்புற்று, மூலமுளை, கண்டமாலை, கிரந்தி தடிப்பு. வெள்ளை, கருங்கரப்பன், வண்டுகடி, மேகம், வாயு, குன்மம் சகலமும் தீரும்.

கெந்தக பஸ்பம் செய்யும் முறை.

பூநீறும் வெடியுப்பு ஓர் நிறையாய்ச் சுத்த ஜலம்விட்டு அரைத்து பில்லை செய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு அதற்குக் கீழுமேலும் இரண்டு விரற்கடை உவர் மண் போட்டு 2 ஜாம மெரிக்கச் சுண்ணமாகும் அதற்குப்பாதி சாரஞ் சேர்த்து மெல்லிய சீலையால் முடிந்து ஒரு பீங்கானில் தொங்கவிட்டு மூடிப் பூமியிற் புதைத்து ஒரு மண்டலஞ் சென்றெடுக்கச் செயநீர் இரங்கும் அதைச் சீசாவில் அடைத்துக் கெந்தகமும் சினமும் ஓர் நிறையாய்க் கல்வத்திலிட்டு ஷை செயநீரால் அரைத்து பில்லைசெய்து காயவைத்து சிறுசின்னியிலையை அரைத்துக் குகைசெய்து அதில் பில்லையை வைத்து மூடிக் காயவைத்து அதற்கு மேல் 7 சீலை மண்செய்து காயவைத்து அஞ்செருவிற் புடம்போட நீறும் அந்தப்படி தாளகத்தையும் நீற்றி ஷை பஸ்பமும் ரச பஸ்பமும் வகைக்குப்பணவிடை தேனிலாவது மற்ற அனுபானத்திலாவது கொள்ள ரசபஸ்பத்திற் சொல்லிய வியாதிகள் தீரும்.

பவள பஸ்பம் செய்யும் முறை.

முயல் எலும்புச் சாற்றில் சுட்ட சாம்பல் பலம் 1 குமரிச் சாற்றால் ஆட்டி குகையும் மூடியுஞ்செய்து பவளம் 1 கிறும்பு ஜடாமாஞ்சில் வீரம் வகைக்குக் கழஞ்சு ¼ இவைகளை மேற்படி இரத்தத்தால் ஆட்டிக் காய வைத்து மேற்படி குகைக்குள் வைத்து 7 சீலைசெய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போட நீறும் ஷை பஸ்பத்தைச் சீந்திற் சர்க்கரையிற் கொள்ள சகலமேகமுந்தீரும்.

நாக பஸ்பம் செய்யும் முறை.

இலுப்பை நெய்யில் 20 தரம் உருக்கிச் சாய்த்துச் சுத்தி செய்த அரைப்பல நாகத்தைக் குகையில் உருக்கி கல் விட்டாடும் போது சிற்றாமணக்கிலையைக் கசக்கி அஞ்சாறு சொட்டு புழியச் சத்தமிடும் மறுபடியும் அஞ்சாறு சொட்டுப் பிழியச் சத்த மடங்கும் துத்தியை விசையாய் ஊதி வறுபடியும் அஞ்சபடி சொட்டுப் பிழிந்து மேற்படி வேராற் கிண்டிவர மல்லிகைப்பூபோல் நீறும் அதை யனுபானங்களில்விட வெள்ளை, வெட்டை, சிலேத்மம், குன்மம், மூலம், நீங்கும் தாது விர்த்தி யுண்டாகும்.

சுத்தி செய்த நாகத்திடைப்பாதி இரசஞ்சேர்த் துருக்கி வேலிப் பருத்திச் சாற்றால் அரைத்துப் பில்லைதட்டிக் காயவைத் ததற்குமேல் துத்தியிலையை யரைத்துக் கவசஞ்செய்து 7 சீலை மண்செய்து முழப்புடம்போட நீறும் இப்படி 3 புடம் போட்டு வெண்ணெயில் பத்தியமாய்க்கொள்ள ஷை வியாதிகள் தீரும்.

தாம்பிரை செந்தூரம் செய்யும் முறை.

5-பலம் தாம்பிரைத்தைக் குகையிலிட்டு உருக்கி அண்டத் தோல் 1-பலம் மஞ்சள் வெங்காரம் காரம் பூரம் வெடியுப்பு வீரம் சீனம் பூநீர்ச்சுண்ணம் வகைக்குக் கழஞ்சு 1 இவைகளை அரைப்படி பழச்சாற்றுலாட்டி பணம்போல பில்லை செய்து காயவைத்து ஒவ்வொரு பில்லையாய் எடுத்து பின்பு அதை மறு குகையிலிட்டு உருக்கி ஒருபடி எலுமிச்சம் பழச்சாறு கால்படி முலைப்பாலும் சுருக்குக் கொடுத்து தாளகம் பலம் 1 வெங்காரம் காரம் வகைக்குப்பலம் 1¼ கல்வத்திலிட்டு ஒருபடி திருகு கள்ளிப்பாயில் மேற்படி கள்ளியுப்பு நவாச்சாரம் வீரம் பூரம் வெடியுப்பு சீனம் பூநீர் வகைக்குக் கழஞ்சு 1 பொடித்துப்போட்டு வைத்திருக்க மூன்றுநாள் ஜெலமாகும் அந்த ஜெலத்தால் 3 நாள் அரைத்துப் பணம்போல பில்லை செய்து காயவைத்து உருக்கு முகத்தில் ஒவ்வொரு பில்லையாகக் கொடுக்க களிப்பற்று செம்பு நிறம்மாறி வெண்கலம் போலாகும் அதைக் கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து அதற்கிரட்டி சூதமும் வீரமும் சேர்த்து பூநீர்ச் சுண்ணம் கழஞ்சு 10-சேர்த்து முலைப்பாலில் மூன்று நாளாட்டிக் காயவைத்து கண்ட இடை கெந்தி சேர்த்து பொற்றலைக் கரிப்பான் சாற்றுலாட்டி ஐம்பத்தெருவிற் புடம்போட செந்தூரமாகும் பணவிடை திரிகடுகுச் சூரணத்திற்கொள்ள குன்மம் வாயு பீலிகை உதிரத்திட்கி பெறுவயிறு நீர்க்கோவை நீராவை தீரும், பத்தியம் ஆவின் பாலில் நெய் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிரத்திக்குப் பாதிகெந்தியும் சூதமுங் கூட்டிய பழச்சாற்றுல் ஒரு நாளாட்டி பில்லை செய்து காயவைத்துக் கெஜப்புடம் போடவும் இந்தப்படி சிவக்கும் அதை சூரம் கெந்தி கூட்டிப்புடம்போட்டெடுத்துப் பணவிடை அநுபானங்களிலிட மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிர விராகனிடை 10 கெந்தக விராகனிடை, 5 இரசம் விராகனிடை 6, கல்வத்திலிட்டு நொச்சிவிச் சாற்றுல் மூன்று நாளாட்டி அரசிலைபோல் லேசாய் பில்லை தட்டிக் காயவைத்து ஒரு சட்டியில் பாதிவரை உப்பிட்டு அதின் மேல் பில்லைகளைப்பரப்பி மேலும் உப்புக்கொட்டி அடுப்பேற்றித் தீபம்போல் 8 ஜாமம் எரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதிற் பணவிடை அநுபானங்களுலிட மேற்காட்டிய பிணிகள் நீங்கும்.

முன்போற் சுத்தி செய்த தாம்பிரத்தை கெந்தி சேர்த்து எருக்கம்பாலால் நாலுசாமமாட்டி பில்லைதட்டி காயவைத்துகெசபுடம்போட்டபின் புநிரிபலைக்கஷாயத்திலும் ஆவின் பாலிலும் கற்றுழை சாற்றிலும் வகைக்கு நாலு புடம்போட்டு அப்பால் எருக்கம்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் தாமரைக்கிழங்கு அரகம்

றலே இவைகளின் சாற்ருல் வகைக்கு ஒருபுடம்போடச் செந்தூர மாகும் அதில் பணவிடை அனுபானங்களிலிட ரோகங்களும் தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிரம் 1-பலம் பொன்னிமிளே 1 பலம், சூதம் 4-பலம் கெந்தி 8-பலம் இவைகளைக் கல்வத்திலிட்டு பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றில் 3-நாளாட்டி பில்லைதட்டிக்காய வைத்து மணல் மறைவிற் புடம்போட்டு பின்புமேறசாற்றிலரை த்துவெளியில் ஐந்து கோழிப்புடம்போட்டு அனுபானங்களிலிட மூலம், குன்மம் சூலை புற்று, முதலான சகலவியாதியும் தீரும். தாது புஷ்டியாகும்.

ராச செந்தூரம் செய்யும் முறை.

கெந்தி பலம் 4, இரும்புப்பொடி பலம் 2, தங்கம்பொடி விராகனிடை 1, வெள்ளிப்பொடி விராகனிடை 2, இச்சரக்குகளை ஓர் கல்வத்திற் போட்டு, கல்சுண்ணும்பு ரசமும் சமமாகக் கூட்டி சுத்தமான நீரிற் கரைத்து, தெளிவுண்ட நீரை யெடுத்து அந்த நீரினுல்மேற்படு சரக்குகளை 12 மணிநேரம் அரைத்து உலர்த்தி நூதனமான ஓர் பானையோட்டை எடுத்து அதிற்போட்டு அடுப் பில் வைத்து லகுவாய் வருக்க வேண்டும். அப்போது அது சிவந்து வரும் அந்தப் பதத்தில் எடுத்து வைத்துக்கொண்டு ஒரு பணவிடையெடுத்து தேனில் குழைத்துக் கொடுத்தால் சோகை, பாண்டு, பசியின்மை, வாய்வு, ஊதல், இந்த வியாதிகள் எல்லாங் நிவர்த்தியாய் விடும்.

வெட்டிவேர் தைலம் செய்யும் முறை.

வெட்டிவேர் 15 தோலா இதை ஒருபடி ஜலத்தில் 24 மணி நேரம் (ஒருநாள்) ஊரவைத்துமறுதினம் அடுப்பேற்றிக்காய்ச்சி எட்டிலொன்றுய் வற்றிய பின்னர் வடித்த கியாழத்துடன் நல் லெண்ணெ ஒருபடி சேர்த்து

அதிமதுரம்	தேவதாரம்
கருஞ்சீரகம்	கடுக்காய்

இவைகள் வகைக்கு பலம் அரைக்கால் அரைத்து கலந்து அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகி வந்தால் பீனிசம், மண்டைச்சூலை, குஷ்டம், பிரநீர்க்கோவை, கண்புகைச் சல், காது மந்தம், தேக எரிச்சல், காந்தல் முதலியனத் தீரும்.

சுகந்த பரிமள ஸ்நானப்பொடி செய்யும் முறை.

பச்சிலை	கசகசா
பூலாக்கிழங்கு	சார்போக அரிசி
கிளியூரம்பட்டை	கலப்பாசி
கோரைக்கிழங்கு	பூச்சாந்துப்பட்டை

செண்பகமொக்கு	பகிழம்பூ
ரோஜா மொக்கு	சந்தணத்தூள்

இவைகள் வகைக்குத்தோலா மூன்று

வெட்டிவேர்	மருவு
விலாமிச்சவேர்	

இவைகள் வகைக்குத் தோலா இரண்டு

கஸ்தூரி மஞ்சள் ½ சேர் இவைகளை எல்லாம் வெய்யலில் உலர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து காற்றுபோகாமல் டப்பிகளில் அடைத்துக் கொள்ளவும்.

உபயோகிக்கும்முறை:-ஸ்நானம் செய்யும்போது கொஞ்சம் எடுத்து பன்னீரிலாவது அல்லது தண்ணீரிலாவது கலந்து உடம்பில் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வந்தால் மனத்திற்கு குதூகலமும் திரேக ஆரோக்யமும் தரும்.

வஜ்ஜிர தந்த பற்பொடி செய்யும் முறை

கோங்கிலவம் பட்டை	நாவல்வரப்பட்டை
கருவேலன் பட்டை	வேப்பம்பட்டை

இந்தநான்கு பட்டைகளைத் தனித்தனியாக வெய்யலில் நன்றாய் உலர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து சேதாரம்போக சுத்தமான சூரணமாகவகைஒன்றுக்கு 2-பலம்எடுத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

கொட்டை நீக்கிய கடுக்காய்த்தோல் பலம்		2
ஏலரிசி	பலம்	2
கிராம்பு	,,	2
அக்கிராகாரம்	,,	2
சீனக்கருவா	,,	2
பால் சாம்பிருணி	,,	2
படிகாரம்	,,	1

இதில் பால்சாம்பிருணி படிகாரம் நீங்கலாக மற்றெல்லாச் சரக்குகளையும் வெய்யலில் உலர்த்தி தூள்செய்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துக்கொள்ளவும். இதுநிற்க, பால் சாம்பிருணி, படிகாரம் இவைகளிரண்டையும் தனித்தனியாகப்பொடி செய்து வடிகட்டிக் கொண்டு முன்சொல்லப்பட்ட எல்லா சூரணத்தையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து சிறிது நேரம் எல்லாமொன்று சேர அறைத்துடப்பிகளில் வைத்துக்கொண்டு தினந்தோறும் பல்விளக்கிவர பற்களிலுண்டாகும் பலவிதமான நோய்களைப் போக்கும்.

பற்பொடி வேறு விதம் செய்யும் முறை.

நண்பர்களே

இம்முறையின் விபரத்தை நன்ருய்க் கவனியுங்கள்! நீங்கள் பற்பொடிசெய்து விற்பனை செய்து தக்க லாபத்தையடைய வேண்டுமானல், முதல் முறைசொன்ன பற்பொடி அதாவது 11 சாமான்களும் ஒன்று கலந்து சூரணத்தின் நிறைக்கு $\frac{3}{4}$ பங்கு (பிரஸிபேடெட்சாக்) இதை தூள்செய்து மேற்படி சூரணத்தோடு சேர்த்து ஓலியம் சிற்றி நிலா (Oleum Citro Nia) அவுன்சு $\frac{1}{2}$ கலந்தும், கல்வத்திலிட்டு எல்லாம் ஒன்று சேரும்படி அரைத்து இஷ்டம் போல் கவர்கூடுகளிலும், டப்பிகளிலும் அடைத்துக்கொள்ளலாம்.

குறிப்பு:—மேலேகண்ட (பிரசிபேடெட்சாக்) (சிட்றிநிலா) இதுகள் இங்கிலீஷ் மருந்து ஷாப்புகளில் கிடைக்கும்.

வாசனை தூப வில்லை செய்யும் முறை.

பால் சாம்பிருணி	தேவதாரி
அகிற்கட்டை	சந்தணத்தூள்
மட்டிப்பால்	கொம்பரக்கு
கொட்டிக்கிழங்கு	கிச்சிலிக்கிழங்கு

இவைகள் வகை ஒன்றுக்கு தோலா ஒன்று

வெட்டிவேர்	கற்கண்டு
சிலாரஸ் என்னும்	தேன்
நெரியரிசிபால்	

இவைகள் வகை ஒன்றுக்கு தோலா $1\frac{1}{2}$

மேற்சொல்லப்பட்ட சரக்குகளை வெய்யலில் உலர்த்தி இடிக்க வேண்டியவைகளை இடித்துச் சூரணம் செய்துக் கொண்டு, பிறகுஎல்லா சரக்குகளையும் ஒன்ருகக் கலந்துக்கொண்டு பன்னீர் விட்டு நன்ருக அரைத்து இஷ்டம்போல் பில்லைகள் செய்து நிழலில் உலர்த்தி டப்பிகளில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—தேவையானபோது தூப கலசத்தில் நெருப்பிட்டு இந்த தூபவில்லையில் கொஞ்சம் சிறுசிறுத்துண்டுகளாக உடைத்துநெருப்பில் போடப் புகைந்து வீடெங்கும் பரவி யாவரும் ஆச்சரியப்படதக்க மேலான பரிமளம் வீசும். இன்னும் கல்யாண காலங்களிலும், பஜனை, காலக்ஷேபம் மற்றும் உற்சவ காலங்களிலும் உபயோகிக்க யாவரும் மகிழத்தக்க சுகந்தமான பரிமளத்தைப் பரவச்செய்யும்.

கைத்தொழில் முகவுரை.

இச்சிறிய புத்தகத்தில் நாம் தினந்தினம் நடமாடுமிடங்களில் நமது காலடியில் மிதி படும் புல், பூண்டு, செடி, கொடி, காய், கனி, பட்டை, கட்டை, வேர், இலை, பூ, பிசினி ஸத்து முதலியவை களைக் கொண்டு நம் நாட்டுக்கடைகளில் சாதாரணமாய்க் கிடைக் கக் கூடிய கடைச்சரக்குகளைக் கொண்டு வைத்தியர் உதவியின்றி அவரவர்களே சூரணமாகவும், பஸ்பமாகவும், செந்தூரமாகவும், மாத்திரையாகவும், மெழுகாகவும் திராவகமாகவும், கஷாயமாக வும், களிம்பாகவும் செய்துக்கொண்டு சாதராண வியாதி முதல் பெரிய நாள் பட்டவியாதிகளையும் கண்டிக்கத்தகுந்த உபயோக முறையுடன் சாப்பிடவும் அளவுப் பிரகாரம் குறிக்கப்பட்டு ஒவ் வொரு குடும்பத்திலும் எக்காலத்திலும் சமய சஞ்சீவிகளாக உத வும்பொருட்டு சுமார் நூறு ஆண்டுகளுக்கிடையில் இருந்த மூன் னோர்களால் அனுபோக முறைப்படி தேர்ந்தெடுக்கப்பெற்று வெகுநாளாக ஏட்டுச்சுவடியில்யாவருக்கும் பலனில்லாவண்ணம் மறைந்து கிடைந்ததை அதிர்ஷ்ட வசத்தால் எமக்குக் கிடைத் ததை தற்காலம் அச்சிட்டதை இதைக் கண்ணுரும் ஒவ்வொரு நண்பரும்வாங்கி அனுபவித்துவருவார்கள்என்ற நோக்கத்துடன் இத்தகைய அறியபெரும் பொருளை வெளியாக்கினேய்.

என் ஜி எம்.

வேதப்பொருள் விளக்க்ம்.

ஈஸ்வர சிருஷ்டிக்குட்பட்ட மானிடவவதார மெடுத்த ஒவ் வொருவரும்பிரமவித்தையாகியவாதவைத்திய ஜோதிஷமாந்திரீ காதி 4 வித்தைகளையும்நன்ருயறிந்திருக்க வேணும். இந்நான்கு வித்தைகளும் சர்வாண்ட புவனலோககர்த்தவியமாகிய சாக்ஷாத் பகவானுகிய சந்திர சேகர சடாதாரியின் நான்கு திருப்புயங்கள் போன்றவை இவைகளை விசேஷத்தை எடுத்துச்சொல்ல சக்தி யற்றவனுய் ஆதிசேஷனும் பாதாயத்திலொளிந்தனன்; பாணுசுர னும் தன்னுடைய 200-பாகு விழந்தனன் என்ருல் அற்பமாகிய நம்மால் சொல்லக்கூடியதோர் அவைகளின் வரலாறு வறுமாறு.

வாதம்:—என்பது உல்கத்திலே கிடையவே கிடையாது என்று சொல்வது அநேகருடைய கோட்பாடா யிருந்தாலும் அது இல்லமையைப்பற்றியொருவராலும் ஊர்ச்சிதமாய்ச் சொல் வது தகாததற்கு கிஞ்சித்தும் கூடாமையே. ஏனென்ருல் அநேக புண்ணிய ஸ்தலங்களில், அநேக புண்ணியவான்கள் லங்கோடு கௌபீரணதாரிகளாகவும், தண்டு கமண்டல காஷாயதாரிகளாக வும். பக்கிரிகளாகவும், புண்ணியத்தையே நாடி ஸ்பரிசாதி வேதைகள் பக்குவமாய்க்கொண்டு நெக்கு விடாமல் நிமலனைத்

தொழுது நித்திய நைவேத்தியங்களை புத்தி பூர்வமாய் நடத்தி பூரிக்கிறனஃத புத்தி பூர்வமாக புத்தியை செலுத்தி யூகிக்கும் ஒவ்வொருவரும் அப்படிப்பட்டவர்கள் அநேகர் நம்மிந்தியாவி லிருக்கலாமென்று வெகு எளிதிலேயே தெரிந்து கொள்ளலா மென்பதற்குத் தடையு முண்டோ? ஆகையால் வாதமென்பது உலகிலுண்டென்றும் வாய்த்த உத்தம சீலர்களாய், உலகாசையை யொழித்து ஒன்றும் பற்றில்லாதவராய், அடிக்கடி வரும் குகூஷி பாதை நிவர்த்தனையின் பொருட்டு நிர்ணயித்து வைத்திருக்கும் வழியை யறிந்து நிமலனடி மறவாதே நேர்மையாளருமுண்டு. இப்படிப்பட்டவர்கள் எப்பொழுதும் வெளிக்கு வராமலும் இலௌகீகத்துக்கு யாதொரு இடையூறையும் உண்டாக்காமலும் தங்களுக்கு வேண்டியவைகளை தடையற நடத்திக்கொண்டு விடையேறு பாகனை விதிவழியாய்த் தொழிவது விமரிசை பெறு வார்கள். விவேகிகளாய், விதரகனையோடு வீடுபெறக் கருதி விற் பத்தியை நாடி விபரமாக எதையுமெளிதிலேயே எங்கும் போகாமல் இமைப்பொத்திலிருந்த விடத்திலேயே எல்லாம் செய்து முடிக்கும் திறமை வாய்ந்து இகபரச் செல்வராய், பூதப விஷய வர்த்தமானமாகிய காலத்திரவியங்களை கடைவிரலில் அமைத்து கணக்காய் எதையும் கண்டிப்பாய்ச் சொல்லவல்ல கண்ணியராகிய எண்ணிலம் இமையா நாட்டமுற்ற இப்படிப் பட்டவர்களுக்கே வாதமென்பது வாய்ந்த சித்தியாகும் இல்லற வாழ்க்கையிலிருந்து இலௌகீகமே பெரி தென்றுமதித்து இதிலேயே உழலும் உமைத்தராகிய உலோபிகளுக்கும். அபார மான சிந்தையோடும் அபாமேலிட்டு அல்லும் பகலும் அதுவே சிந்தையாய் பணமோ பணமோ வென்று பரதவிக்கு மாக பாபி களுக்கும் மனங்குவிய தனம் உண்டாகுமோ! ஒருக்காலும் உண்டாக மாட்டா.

வைத்தியம் :— என்பது ஆதியிலே பரமசிவனால் பார்வதிக்கு உபதேசிக்கவும் அப்பார்வதியார் அகஸ்தியருக்கு அருளிச் செய்ய அவரால் தன் வந்திரியும் தேரையரும் உபதேசிக்கப் பட்டு உலகத்திலே எங்கும் பரவியதாம். இந்த நூலைப்போல் உலகாண்மாக்களுக்கு உதவியாயுள்ளது வேறொன்றுமில்லை. ஒவ் வொருவனும் மண்ணிற் பிறந்து அன்னபுராதன முதல் பிண்ட பிரசாதம் வரைக்கும் பிணியினால் அவதிப்படாதவன் ஒருவனு மில்லை. இதுவும் அவனோடு கூடப்பிறந்ததுபாய். அடிக்கடி பாதை படுத்த அவஸ்தைக்குள்ளாக்கி, சாஸ்திர ஆராய்ச்சி செய்ய ஆரம்பிக்கிறான் ஆகையால், ஆயுள் வேத சாஸ்திரம் ஒவ் வொருவர் வீட்டிலும், ஒவ்வொருவர் கையிலுமிருக்கவேண்டு மென்பது மின்றியமையாததுவே. பாருங்கள் உலகத்திலே பரோபகார்த்தமாய் சங்கரராய் சாம்பவ மூர்த்தி சகளீகரித்து சகல காரியங்களையும் நிறைவேற்ற சகல கலாபீடத்தை சர்வமும் வல்லவரென ஏறும்போது ஜோசியமும், வைத்தியமும் நீங்கலாக

மற்ற எல்லா வழிந்தவனுப் ஏறுகின்றேன் என்றுர் பார்த்தீர்களா அப்பேர்ப்பட்ட எல்லாம் வல்ல கடவுளருக்கே யசாத்நிய மென்ருல் அதன் பெருமையை யாந்தனுலு முரைக்கப்போகுமா? ஆகிலும அவற்றில் சிலவற்றை எல்லோருக்கும் உபயோகமாகும் பொருட்டு தாம் தாமே செய்து நலனை அடைவீர் என்று எமது கோறிக்கை.

நிறுத்தல் அளவு முதலிய கணக்கு

ஜலம் நிறுக்கும் அளவு.

60 துளி	1 டிரும்
8 டிரும்	1 அவுன்ஸ்
20 அவுன்ஸ்	1 பயிண்டு
8 பயிண்டு	1 காலன்

வஸ்துக்கள் நிறுத்தல் அளவு.

16 டிரும்	1 அவுன்ஸ்
16 அவுன்ஸ்	1 பவுண்டு
14 பவுண்டு	1 ஸ்டோன்
28 பவுண்டு	1 குவாண்டர்
4 குவாண்டர்	1 அந்தர்
1 குன்றுமணி	20 கிரேயின்ஸ்
1 ரூபாய்	180 கிரேயின்ஸ்
60 உளுந்து எடை	1 திராம்
1 விராகனிடை	32 குன்றுமணி
10 விருகனிடை	1 பலம்
1 பலம்	3 ரூபா எடை
8 பலம்	1 சேர்
5 சேர்	1 வீசை
1 படி	$2\frac{1}{2}$ வீசை
1 படி	8 ஆழாக்கு
1 ஆழாக்கு	6 அவுன்ஸ்
1 படி	2 புட்டி
1 புட்டி	24 அவுன்சு
1 புட்டி	4 ஆழாக்கு

கைமுறை பாக சாஸ்திரம்

வாதுமை அல்வா செய்யும் முறை.

ஒருபடி வாதுமைப் பருப்பை வெந்நீரில் 3 நிமிஷம் போட்டு வைத்து மேல்தோல் நீக்கி பசம்பால் விட்டு கெட்டியாய் அரைத்துக்கொள் ஒருபடி பசும்பாலை அடுப்பின் மீதேற்றி காய்ந்து வரும்போது ½ படி கோதுமை நொய்யை அப்பாலில் கொட்டி குழைந்துவரும் தருணத்தில் அரைத்து வைத்த வாதுமையை அதில்சேர்த்து பின்பு 1½ படி சீனி சற்கரையை அழுக்கெடுத்து பாகுசெய்து அந்தப் பாகையும் ¼ படி நெய்யையும் 2 பலம் பன்னீரையும் 1 விருகனிடை குங்குமப்பூவையும் 3 விருகனிடை பொடிசெய்த ஏலரிசியும் அதனோடு கலந்து செவ்வையாய் கிளறி அல்வா பதத்தில் இறக்கி ஆறியபின் உபயோகித்துக் கொள்க.

போளி செய்யும் முறை.

ஒரு சேர் கோதுமை மாவில் கொஞ்சம் உப்பும் ஜலமும் விட்டுப்பிசைந்து ஒவ்வொரு சிறிய சிறிய காண்டிப் பிரமாணம் எடுத்து உண்டை செய்து வறுத்த கடலைமாவை மத்தியில் வைத்து மற்றொரு பலகையை அதன்மேல் வைத்து அழுத்தி அடையாக்கி இரும்புத் தட்டின் மீது சுட்டு நெய்யில் அல்லது உருக்கு வெண்ணெயில் தோய்த்துப் பட்சனை பண்ணவும். பால், வெள்ளரிக்காய் சேர்த்துக் சொண்டால் இந்தப்போளி ஜீரணமாகும்.

கற்சூரப் பலகாரம் செய்யும் முறை.

மாவில்லாமல் புடைச்சி 1¼ படி கோதுமை நொய்பை ஒரு படி வெள்ளை சற்கரையை அழுக்கெடுத்துப் பாகு காய்ச்சிஅதில் கொட்டி பிசைந்துக்கொண்டு வட்டமாகப் பெரிய அடை தட்டி கல்மணல் இல்லாத 3 பலம் கசகசாவை கொஞ்சம் வறுத்து அந்த அடையின் மேல் தூவி பின்பு சூரியால் 4 வீரல் சதுரமாக துண்டித்து நெய்யில் பொன் வரலாகப் பொரித்தெடுத்து உபயோகஞ் செய்துக்கொள்க.

கோதுமை நொய் சுருளை செய்யும் முறை.

ஒரு சேர் கோதுமை நொய்யை ¼ சேர் பாலில் 5 நாழிகை ஊரவைத்து இடித்து ஒவ்வொரு ரூபா எடைமாவு எடுத்து பலகையின் மீது வைத்து அப்பளக் குழவியினால் அடைசெய்து ஜலத்தில் வேகவைத்து பாலுஞ் சற்கரையுஞ் சேர்த்து புசிக்க வேண்டியது:

மிளகாய்த்தூள் செய்யும் முறை.

½ வீசை மிளகா எடுத்து தகுந்த நல்லெண்ணெ அல்லது உருக்கிய வெண்ணெவிட்டு வறுத்து ஒரு மா உரலில் நன்றாக

இடித்து கல்பாத்திரந்தவிர மற்ற எந்தப் பாத்திரத்திலாவது பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டால் கறி முதலானதுகளுக்கு எல்லாம் உதவும்:

மிளகு குழம்பு செய்யும் முறை.

இரண்டு பலம் மிளகும் பத்து மிளகாயும் ஒருபிடி கரிவேப்பிலை ஒரு கரண்டியிலே போட்டு நெய் வார்த்து வறுத்து அம்மியிலே நெகிழ அரைத்து $\frac{3}{4}$ படி ஜலத்தில் கலந்து அடுப்பிலேற்றி இளசாகிய புடலங்காயை பில்லை பில்லையாக அறுத்ததிற்சேர்த்து மூன்று கொதி வருகிறவரைக்கும் வேகவைத்து ஒரு கரண்டியில் நெய் விட்டுத்தகுந்த உளுத்தம் பருப்பு கூட்ட வருத்து அம்மியில் நெகிழ அரைத்து சேர்க்கவேண்டும். பிறகு $\frac{1}{4}$ ஆழாக்கு அரிசியை ஜலத்தில் ஊறிய பின்பு சேர்க்க வேண்டும். நெய்யிலே உளுத்தம் பருப்பும் 4, 5, மிளகாயும் வறுத்து கொட்டவேண்டும்.

வண்டக்காய் பொரியல் செய்யும் முறை.

அப்போதறுத்து இளசாகிய 50 அல்லது 60 வண்டக்காய் களைத்துண்டு துண்டாக செய்து வழுவழுப்புப் போகும்படி ஜலத்திலே கொட்டியலம்பி அந்த ஜலத்தை வடித்துவிட்டுப் பின்பு ஒரு பாத்திரத்தில் $\frac{3}{4}$ படி ஜலம்விட்டு அதிலே காயைப் போட்டு வேக வைத்து பின்பு ஜலத்தை இருத்துவிட்டு மற்றொரு சட்டியில் $1\frac{1}{2}$ பலம் நெய்விட்டு $\frac{1}{4}$ ஆழாக்கு உளுத்தம் பருப்பும், பத்து கிள்ளு மிளகாயுஞ் சேர்த்து வருத்து வேக வைத்த காயில் கொட்டி உடனே சிறுகரண்டி உப்பும் அவ்வளவே அரிசிமாவுஞ்சேர்த்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றுகும்படி கலந்து 2 நிமிஷம் அடுப்பின் மேல் வைத்து இறக்கி வட்டிக்க வேண்டும். இதை சாப்பிடுவதில் மேகம் சேருது..

புளி குழம்பு செய்யும் முறை.

ஒரு கரண்டியில் போதுமான நெய் வார்த்து $\frac{1}{4}$ ஆழாக்கு உளுத்தம்பருப்பும் பச்சை கரிவேப்பிலையும் 10 மிளகாயும் சீரகமும் ஆகிய இவைகளை அதில் போட்டு வறுத்து அம்மியில் அரைத்து புளி கரைத்து $\frac{3}{4}$ படி ஜலத்தில் கலந்து மேற் சொல்லியபடி திருத்தித் தனியே வேகவைத்து காய்களில் விட்டு மூன்றுவி வருகிற பரியந்தம் எல்லாவற்றையும் வேகவைத்து பின்பு தனியே வேகவைத்திருந்த ஒரு கரண்டி துவரம் பருப்பும் சேர்த்து நன்றுகக்கலந்து நெய்யில் போதுமான மிளகாயும் உளுத்தம் பருப்பும் தாளித்துப்போட்டு எல்லாவற்றையும் கரண்டிக்காம்பினுல் கலந்து விடவேண்டியது.

கத்தரிக்காய் பொரிக்கரி செய்யும் முறை.

20 காய்களை 4 பிளவாக பிளந்து $\frac{1}{2}$ படி ஜலத்தில் வேக வைத்து தகுந்த உப்பும் அரிசி மாவும் கலந்து மறுபடியும் வேக

வைத்து அது வெந்து வரும்போது நெய் கொஞ்சம் உளுத்தம் பருப்பு கிள்ளிய மிளகாயும் வறுத்துப் போட வேண்டியது.

எண்ணை கத்திரிக்காய் செய்யும் முறை.

20-கத்திரிக்காய்களை 4 பிளவாக அறுத்து நெய்யிலாவது எண்ணையிலாவது வறுத்து எடுத்துக்கொண்டு 10 வறுத்த மிளகாயும் ஒரு கைப்பிடி கொத்தமல்லி விதையும் நெகிழ அரைத்து தகுந்த புளியும்உப்பும்கரைத்துமேலே அரைத்து வைத்திருக்கும் மிளகாயை இக்குழம்பில் கரைத்து 5 பலம் உரித்த வெங்காயம் 1 1/8-பலம் வெள்ளைபூண்டு $2\frac{3}{4}$-பலம் முந்திரிபருப்பு அடுப்பேற்றியஒருசட்டியில் நெய்விட்டு வறுத்தெடுத்து அதையும் வெங்காயத்தையும் வெள்ளை பூண்டையும் வறுத்தெடுத்து இவைகளையும் ஷை கரைத்து வைத்திருக்கின்ற குழம்புடன் வறுத்த கத்திரிக்காயிற்கொட்டிச் சுண்டி வரும்போது கொஞ்சம் தேங்காய்ப்பால் விட்டு இறக்கி விடவும்.

தண்டுக் கீரைக்கறி செய்யும் முறை.

8-பலல் தண்டுக்கீரையைப் பொடியாக அரிந்துக்கொண்டுஒரு சிறிய கரண்டி உப்புடன் வேகவைத்துக் கீரையில் ஜலமில்லாமல் பிழிந்து காற்றில் 4-நிமிஷம் வரையில் ஆறவைத்து மறுபடியுஞ் சட்டியிற்போட்டுக் கொஞ்சம் அரிசி மாவுங்கொஞ்சம் உளுத்தம் பருப்பும் கிள்ளிய மிளகாயும் நெய்யில் வறுத்துப்போடவேண்டியது கொஞ்சம்வாய்வு பதார்த்தம் இவை.

வெந்தியம் புளியும் தயிரும் சேர்ந்த குழம்பு.
செய்யும் முறை.

$\frac{1}{4}$ பலம் அரிசியைச்சமைத்து அதை ஒருசட்டியில் 5-நிமிஷம் வரையில் ஊரவைத்து கிள்ளு மிளகாய், கடுகு, சீரகம் கறிவேப்பிலை இவைகளை நெய்யில் வறுத்துப்போட்டு நன்ருய்க்கலந்து விடவேண்டியது மத்தியான போஜனத்தில் இதை சாதத்தில் சேர்த்துக்கொண்டு சாப்பிடலாம் இதனல் எப்பேர்ப்பட்ட மேகமானலும் பறந்தோடிப்போகும்.

எலுமிச்சம் சாதம் செய்யும் முறை.

$\frac{1}{2}$ சேர் அரிசியைச்சமைத்துஅதை ஒருசட்டியில் 5-நிமிஷம் வரையில்ஆறவைத்துமற்றொருஅகலசட்டியில் 2-பலம்வெண்ணை அல்லதுநெய்விட்டுப்போதுமான கடுகு சீரகம் மிளகாய் கரிவேப்பிலைகளை வறுத்துஅதற்குத்தகுந்த உப்புங்கூட்டி 10-எலுமிச்சம்

பழரசத்தைப்பிழிந்து நன்ருய்க்கலக்கி அதில் சாதத்தைக்கொட்டி மறுபடியும் அடுப்பிலேற்றி ஆவியெழும்புகிற வரையில் வைத்து இறக்குந்தருணத்தில்கொஞ்சம்மஞ்சள்பொடிபோடவேண்டியது

பித்த சாந்தி லேகியம் செய்யும் முறை.

ஒருபலம்புளியம்பழத்தை அம்மியில் அரைத்து அதில்கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பு கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை இவைகளை நெய்யில் கிள்ளுமிளகாயுடன் வறுத்து உப்புடன் அரைத்த புளியுடன் சேர்த்து மறுபடியும் அரைத்து உட்கொண்டால் பித்தம் தீரும்.

கொத்தமல்லி இலை லேகியம் செய்யும் முறை

ஒன்று அல்லது இரண்டு இளசாயிருக்கும்கொத்தமல்லி இலையின் காம்புகள் திரித்தி இலையைக்கழுவி ½ பலம்நல்ல புளியை அரைத்து சீரகம்கடுகு மிளகாய் கரிவேப்பிலை இவைகளைவறுத்து பின்பு கூடுமான உப்பு மஞ்சள் தூளுங்கூட்டி எல்லாவற்றையும் ஒன்ருகக்கூட்டி நெகிழ அரைத்துக்கொண்டு லேகியம்போல் செய்து சாப்பிட்டுவர பித்தம் இவையாவும் தீரும்.

விளாம்பழம் துவையல் செய்யும் முறை.

ஐந்து அல்லது ஆறு விளாம்பழத்தை உடைத்து பழத்தில் கொஞ்சம் உப்பும் வெந்தியப்பொடி இவைகளைச்சேர்த்து கொஞ்சம் கடுகுசீரகம்மிளகாய் கறிவேப்பிலை இவைகளைவறுத்துஎல்லாவற்றையும் ஒன்ருகச்சேர்த்து அரைத்து சாப்பிடவும்.

நெல்லிககாய் துவையல் செய்யும் முறை.

8-பலம் நெல்லிப்பழத்தை அவித்து கொட்டைகளைபோக்கி போதுமானஉப்பைசேர்த்துநெகிழஅரைத்துகொஞ்சம்மஞ்சள் பொடியும்கடுகுசீரகமுதலியவைகளும்நெய்யில் தாளிதம் செய்து வேண்டியபோது இவை பித்தசாந்திக்கு முக்கியமானது.

இஞ்சிலேகியம் செய்யும் முறை.

2-பலம் இஞ்சியை ஜலத்தில் சுத்திசெய்து மேற்பாணியை போக்கி அமமியிற் சிதைத்து அதை உப்பு மஞ்சள் பொடியும் சேர்றது புளி ரசத்துடன் கூட்டி கடுகு சீரகம் முதலியவைகளை நெய்யில் தாளித்து அத்துடன் சேர்க்கவேண்டிது.

மிலிட்ரி பாக சாஸ்திரம்

வான்கோழி புலவு செய்யும் முறை.

வான் கோழியைக் கொண்டுவந்து மேல் தோல் குடல் இவைகளை நீக்கி சுத்தஞ்செய்து துண்டு துண்டாக அறுத்து ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டு. புலவு அரிசியை வெண் மையாக சுத்தஞ்செய்து 5படி ஒரு ஏனத்தில் வைத்துக்கொண்டு 1¼ வீசை வெங்காயம் ½ வீசை தோலுரித்துக்கொண்டு, வெள் ளைப் பூண்டு 10 பலம் மேல்தோல் நீக்கி சுத்தஞ்செய்து வைத் துக்கொண்டு, ஏலக்காய் 2 பலம், லவுங்கம் ஒரு பலம், லவுங்கப் பட்டை ஒரு பலம் கசகசா 2½ பலம் கல் மண்நீக்கி சுத்தஞ் செய்யவும் சோம்பு 2 பலம் லவங்க இலை 1½ பலம் தனியா 3 பலம் பச்சை மிளகாய், 5 பலம் பாதுமை பருப்பு 5 பலம் கொத்த மல்லி இலை ஒரு பலம் இஞ்சி ஒரு பலம் சேர்ந்த ஜாதிக்காய் ஒரு பலம் மருட்டிமொக்கு 2½ பலம் இவைகளை எல்லாம் வெவ் வேருக சுத்தி செய்து வைக்கவும்.

10 படி சமைக்கும்படியான செப்பு டேக்ஸாவை அடுப்பில் வைத்து 8 படி ஜலத்தைக் கொட்டி சற்று ஜலம் சூடு உண்டான பிறகு ஏலக்கா லவங்கம் லவங்கப்பட்டை சோம்பு. லவங்க இலை தனியா மருட்டிமொக்கு முன்பு சுத்தி செய்து வைத்த இந்த 7 தினுசில் அரை பங்கு எடுத்து ஒரு வெள்ளை வஸ்திரத்தில் மூட்டை கட்டி கொதித்திருக்கும் டேக்ஸா ஜலத்தில் போடவும் வாசனை தினுசுகள் வெந்த பிறகு அந்த கியாழத்தில் ஒரு பாத் திரத்தில் வடிகட்டிக்கொள்ளவும் மறுபடியும் அந்த டேக்ஸாவை அடுப்பின் பேரில் போட்டு 1 வீசை நெய்விட்டு சுத்திசெய்து வைத்திருந்த வெங்காயம் வெள்ளைப்பூண்டில் அரை பங்கு நெய் போட்டு வருக்கவும் உடனே உடனே அரிசியைபோட்டு வருக்கவும் வடிகட்டி வைத்திருந்த கியாழத்தை கரியுடன் சேர் த்து உப்பு ¼ படி போட்டு கிளறவிம் மேல்தட்டு மூடிநெருப்பை வாரிவைத்து தம் போடவும். இதற்குள் பச்சை மிளகாய் இஞ்சி இலை கொத்தமல்லி கசகசா தேங்காய் 1 கரிமஞ்சள் மிகுதி பாதி யும் வெவ்வேருக அரைத்து வைக்கவும்.

ஒரு பாத்திரத்தை அடுப்பில் வைத்து மிகுதி நெய்யை ஊத்தி வெங்காயத்தை வருக்கவும் முந்திரி பருப்பை வருக்கவும் இவ்விரண்டும் சிவந்து வரும்போது சுத்தி செய்து வைத்திருக் கும் வாண்கோழிக்கரியை கொட்டவும், பாதுமை பருப்பு அரைத்து வைத்த தினுசுகளை எல்லாம் கரியுடன் சேர்த்து நன் ருய் கிளரவும் அடுப்பிலிருக்கும் சாதத்துடன் கொட்டி அரை மணி நேரம் கிளரவும் கிளரி துணியால் மேல்மூடி வாய்கட்டி ஷ தட்டில் தம்போடவும். பிறகுசூடு ஆருதமுன் சாப்பிடவும்.

வாத்து கரி சமைக்கும் முறை.

பெட்டை வாத்து கொழுப்புள்ளதாய் ஒன்று கொண்டு வந்து மயிர்களைப்போக்கி அனலில் தீய்த்து எடுத்து அலம்பி இரு பிளவாக பிளந்து குடல்களை எல்லாம் எடுத்து சுத்தம் செய்து வைத்துக்கொண்டு மிளகாய் 2 பலம், மிளகு 1 பலம், வெங்காயம் $2\frac{1}{4}$ பலம், கொத்தமல்லி 1 பலம், இஞ்சி $\frac{3}{4}$ பலம், மஞ்சள் $\frac{1}{4}$ பலம் உப்பு $1\frac{1}{2}$ பலம், கரிமசால் $\frac{1}{4}$ பலம் இவைகள் எல்லாம் அரைக்கும்படியான வஸ்துகளை எல்லாம் அரைத்து இரைச்சியில் சேர்த்து பிசரி நன்றாய் வெந்து இறக்கும்போது எலுமிச்சம் பழரசம் ஒன்று பிழிந்து கிளரி ஒரு பாத்திரத்தில் இரண்டு பலம் நெய்விட்டு அடுப்பில் வைத்து வடகமிட்டுபொன் வரலாக வரும்போது மேற்படி இரைச்சியைக் கொட்டி தாளிதம் செய்துக்கொண்டு இரக்கவும்.

காடைக்கரி சமைக்கும் முறை.

காடை 4 கொண்டுவந்து சருமம் தலைகால் குடல் பிச்சி எலும்பு முதலானதும் போக்கி சுத்த ஜலம் விட்டு அலம்பி பிழிந்தெடுத்து $\frac{1}{2}$ படி ஜலல் வைத்து அதில் இந்த இரச்சியைப் போட்டு பிறகு உப்பு $\frac{3}{4}$ பலம் போடவும் மிளகு பூண்டு கரிவாப் பட்டை கொத்தமல்லி இஞ்சி சோம்பு இவைகளை எல்லாம் தினுசுக்கு $\frac{1}{2}$ பலமாகக்கொண்டு ஒரு துண்டு சீலையில் மூட்டை கட்டி யிரைச்சியில் போட்டு வெந்த பின்பு ஒரு பாத்திரத்தில் நெய் விட்டு அடுப்பேற்றி நெய்க்காய்ந்த பிறகு வடகம் போட்டு சிவக்க வரும்போது தாளித்து இரக்கவும்.

கௌதாரி சமைக்கும் முறை.

கவுதாரி 1 கொண்டு வந்து சர்ம முடன் தலை கால் குடல் பிச்சி எலும்பு இவைகள் முதலானதும் போக்கி நன்றாய் அலம்பி மாமிசத்தை எடுத்து அம்மியில் வைத்து அரைத்துக்கொண்டு பிறகு கசகசா $\frac{1}{4}$ பலப் வருத்தகடலை 1 பலம் முந்திரிப்பருப்பு $1\frac{1}{2}$ பலம் தேங்கா திருகல் 1 முடி இவைகளை எல்லாம் பிசரிக் கொண்டு இஞ்சி பச்சைமிளகாய் கொத்தமல்லித்தழை வெங்காயம் இவை தினுசுக்கு $\frac{1}{2}$ பலம் எடுத்து அரைத்து யிரைச்சிகளுடன் உப்பு $1\frac{1}{4}$ பலம் சேர்த்து சகலமும் ஒன்றாக பிசைந்து புன்னைக்காயளவு உருண்டை செய்து நெய்யில் வருத்து உண்ணவும்.

எங்கும் மங்களம் பொங்குக ! தங்குக !!

ஜீவன உற்பத்தி என்னும்

கைத்தொழில் வணிக சாஸ்திரம் முற்றிற்று.

சுபம் ! சுபம் !! சுபம் !!!

செல்வரங்கன் பிரஸ், ஜீ. டி., சென்னை.

[illegible] 116 [illegible]
[illegible] [illegible] 94 [illegible], 117,
[illegible] [illegible] 97 [illegible]
[illegible] 100 [illegible], 126
[illegible] 114 [illegible]

[illegible] 103, 104, 109, 109

[illegible] [illegible] [illegible] and [illegible]. p.108. N.
[illegible] [illegible]. 27 477